

# vestfrost

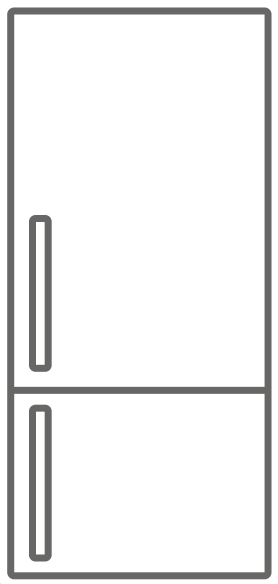
**DA** Køle-/fryseskab / Brugsvejledning

**EN** Fridge-/freezer / User Manual

**SE** Kyl-/frys / Instruktionsbok

**FI** Jääkaappi-/pakastin / Käyttöohje

**NO** Kjøl-/frys / Bruksanvisning






**VCF 20180 NoFrost**  
**VCF 20180 - L NoFrost**

## Tak, fordi du har valgt dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der er beregnet til at hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, inden du bruger dit apparat, og opbevar denne bog til fremtidig brug.

Ikon	Type	Betydning
	<b>ADVARSEL</b>	Alvorlig personskade eller dødsrisiko
	<b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØD</b>	Risiko fra farlig spænding
	<b>BRAND</b>	Advarsel: Risiko for brand/brændbare materialer
	<b>FORSIGTIG</b>	Risiko for personskade eller skade på ejendom
	<b>VIGTIGT</b>	Korrekt betjening af systemet

# Indholdsfortegnelse

<b>1 FØR ENHEDEN TAGES I BRUG .....</b>	<b>4</b>
1.1 Generelle advarsler .....	4
1.1.1 Korrekt bortskaffelse af gamle, ude af drift køleprodukter .....	8
1.2 Sikkerhedsinstruktioner .....	8
1.3 At installere og tænde for enheden .....	9
1.3.1 Før der tændes .....	9
1.4 Information om den nye generation af køleteknologi .....	10
<b>2 FUNKTIONER OG MULIGHEDER .....</b>	<b>11</b>
2.1 Display og betjeningspanel .....	11
2.2 Betjening af køle-/fryseskabet .....	11
2.2.1 Knap til temperaturindstilling .....	11
2.2.2 Temperaturindstillinger .....	11
2.2.3 Funktionen superfrys .....	11
2.2.4 Superkølningstilstand .....	11
2.2.5 Standby-tilstand .....	12
2.2.6 Åben dør alarmfunktion .....	12
2.3 Advarsler ved temperaturindstilling .....	12
2.4 Tilbehør .....	13
2.4.1 Isterningbakke .....	13
2.4.2 Flaskeholder (På visse modeller) .....	13
<b>3 GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER .....</b>	<b>14</b>
3.1 Køleskabsrum .....	14
3.2 Fryserum .....	15
<b>4 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....</b>	<b>18</b>
4.1 Afrimning .....	19
4.2 Udskiftning af LED lys .....	19
<b>5 TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION .....</b>	<b>20</b>
5.1 Transport .....	20
5.2 Omplacering af døren .....	20
<b>6 FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES .....</b>	<b>20</b>
6.1 Energisparetips .....	22
<b>7 ENHEDENS DELE OG RUM .....</b>	<b>23</b>
7.1 Mål .....	24
<b>8 TEKNISKE DATA .....</b>	<b>25</b>
<b>9 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER .....</b>	<b>25</b>
<b>10 KUNDEPLEJE OG -SERVICE .....</b>	<b>25</b>

# 1 FØR ENHEDEN TAGES I BRUG

## 1.1 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.



Symbol ISO 7010 W021

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

- Hvis dit apparat anvender R600a som kølemiddel - du kan finde oplysninger om dette på etiketten indvendigt i køleskabet - 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 der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
  - gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
  - bed and breakfast-lignende miljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
  - catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- Apparatet må ikke anvendes af personer (inklusive børn), som er fysisk, mentalt eller synsmæssigt hæmmede eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret i brug af maskinen af en person, som har ansvaret for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Denne enhed leveres med et stik, der er godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da enheden derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret

elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingssystem.

- Dette apparat kan betjenes af børn på 8 år og ældre og personer som er fysisk, mentalt eller synsmæssigt hæmmet 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 døren lades åben for at undgå, der dannes skimmel i apparatet.

### 1.1.1 Korrekt bortskaffelse af gamle, ude af drift køleprodukter

- Anvend ikke mekanisk værktøj eller andre kunstige midler til at fremskynde afrymningsprocessen.
- 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 køle-/fryseskabe 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:

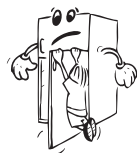
Læs venligst denne brochure før enheden installeres og der tændes for den. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for ukorrekt installation og brug som beskrevet i denne brochure.

### 1.2 Sikkerhedsinstruktioner

- 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 fryserens cirkulationen 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.

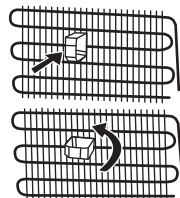


- Berør ikke kølefladerne, specielt med våde hænder da De kan blive brændt eller skadet.
- Spis ikke is som lige er blevet fjernet fra fryseren.
- Brug ikke en stikadapter.



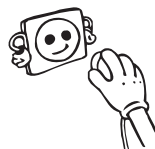
### 1.3 At installere og tænde for enheden

- Denne enhed tilsluttes til 220-240V eller 200-230V og 50 Hz. Kontroller venligst enhedens navneplade for at sikre at spændingen passer til Deres hovedkontakts spænding.
- De kan tilbydes hjælp fra servicefunktionen med at installere og tænde for enheden.
- Før tilslutning til strømforsyningen foretages, sørg for at spændingen på navnepladen svarer til spændingen på det elektriske system i Deres hjem.
- Sæt ledningen i et stik med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikket ikke har jordforbindelse eller ledningen ikke passer, foreslår vi at De kontakter en autoriseret elektriker for at få assistance.
- Stikket skal være tilgængeligt efter at enheden er sat på plads.
- Producenten er ikke ansvarlig for forsømmelse af at fuldføre jordforbindelse som beskrevet i denne brochure.
- Anbring ikke enheden i direkte sollys.
- Anvendes ikke udendørs og må ikke udsættes for regn.
- Anbring enheden langt fra varmekilder og på et godt ventileret sted. Enheden skal være mindst 50 cm fra radiatorer, gas- eller kulovne og 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Fri afstand over skabets overside mindst 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 lunkent vand. Sæt tilbehøret ind igen eller aftørring.



#### 1.3.1 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.



## 1.4 Information om den nye generation af køleteknologi

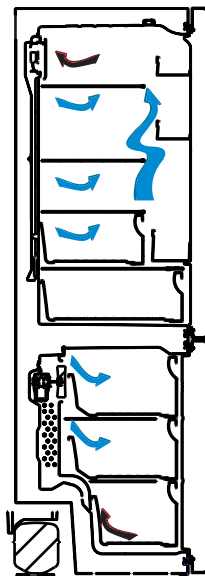
Køle-/fryseskabe med den nye generation køleteknologi har et anderledes fungerende system end statiske køle-/fryseskabe. I almindelige køle-/fryseskabe trænger fugtig luft ind i fryseren, og vanddamp fra madvarerne fryser til is i fryseafdelingen. For at smelte denne is, med andre ord afrime, skal fryseskabet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

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

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

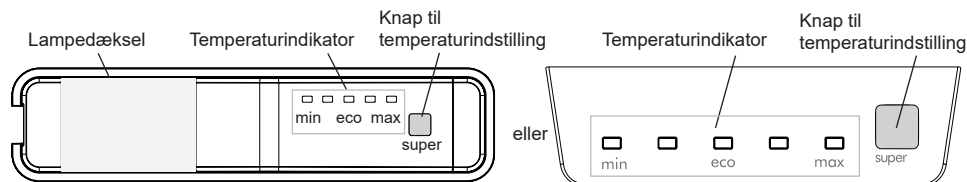
Da der ikke passerer luft mellem fryse- og køleafdelingerne, vil lugte ikke blandes.

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



## 2 FUNKTIONER OG MULIGHEDER

### 2.1 Display og betjeningspanel



### 2.2 Betjening af køle-/fryseskabet

#### Belysning

Når produktet tilsluttes første gang, tændes de indvendige lys 1 minut senere på grund af åbnings-test.

#### 2.2.1 Knap til temperaturindstilling

Med denne knap kan køle-/fryseskabets temperatur indstilles. Tryk på denne knap for at indstille temperaturen for køle og frysedelen.

#### 2.2.2 Temperaturindstillinger

- Hver gang du trykker på knappen, falder temperaturen.
- indstillingspanel, og du ikke trykker på nogen anden knap i de næste 3 sekunder,

#### 2.2.3 Funktionen superfrys

##### Hvad bruges den til?

- Til frysning af store mængder mad.
- Til frysning af fast food.
- Til at fryse madvarer hurtigt.
- At opbevare sæsonbestemt mad i lang tid.

#### 2.2.4 Superkølningstilstand

##### Hvad bruges den til?

- Til at afkøle store mængder madvarer.
- Til at afkøle tilberedt mad.
- Til at afkøle madvarer hurtigt.
- Til opbevaring af sæsonbetonet mad i lang tid.

##### Hvordan anvendes den?

- Hold temperaturindstillingsknappen nede i 5 sekunder for at aktivere supertilstand, når den er indstillet til MAX.
- Alle lys vil være tændt konstant.

##### I denne tilstand:

Hvis du holder indstillingsknappen nede i 5 sekunder, deaktiveres supertilstand.



Supertilstanden annulleres automatisk efter maks. 48 timer.

**Bemærk:** Enkelte enheder kan have standby-tilstand.

### 2.2.5 Standby-tilstand

Hvordan aktiverer man?

Hold indstillingsknappen nede i 5 sekunder, når den er indstillet til "Min.". Alle lysdioder blinker tre gange.

Hvordan virker det?

I standby-tilstand vil alle komponenter være deaktiveret. Hvis brugeren trykker på indstillingsknappen, mens den er i standby-tilstand, blinker alle lysdioder tre gange for at vise, at standby-tilstanden er aktiv.

Hvordan slås det fra?

Tryk på indstillingsknappen, og hold den nede, indtil displayet vender tilbage til normal funktion.

### 2.2.6 Åben dør alarmfunktion

Hvis døren til køleskabet står åben i mere end 2 minutter, begynder den indvendige belysning (hvis tilgængelig) at blinke.

## 2.3 Advarsler ved temperaturindstilling

- Termostaten skal indstilles under hensyntagen til, hvor ofte hhv. køle- og fryseafdelingen dør åbnes og lukkes, hvor mange fødevarer der opbevares, samt hvor skabet er placeret.
- For at skabet kan blive helt nedkølet, når det tændes første gang, skal det køre uden pause i op til 24 timer afhængig af omgivelsestemperaturen.
- I denne periode må skabet ikke åbnes for ofte og heller ikke fyldes for meget.
- Hvis skabets stik har været taget ud af stikkontakten, skal der ventes mindst 5 minutter med at sætte stikket i igen, da kompressoren ellers kan blive beskadiget.
- Skabet er beregnet til drift i de intervaller for omgivelsestemperaturer, som er angivet i standarderne og i overensstemmelse med den klimaklasse, som er angivet på skabets typeskilt. Det anbefales ikke, at skabet kører uden for de angivne temperaturgrænser udtrykt i køleeffektivitet.
- Dette apparat er designet til brug ved en omgivende temperatur i et område mellem 16 °C og 43 °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.

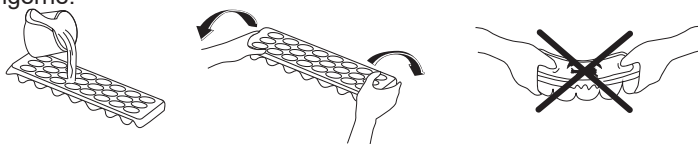
**SN (udvidet tempereret):** Dette køle-/fryseskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 10 °C til 32 °C.



## 2.4 Tilbehør

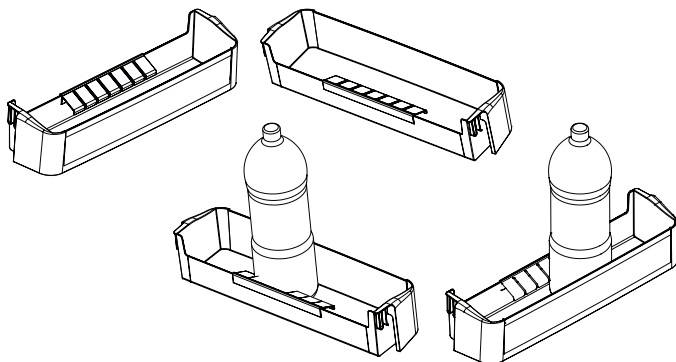
### 2.4.1 Isterningbakke

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



### 2.4.2 Flaskeholder (På visse modeller)

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



**Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.**

## 3 GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER

### 3.1 Køleskabsrum

- Opbevar altid væsker i lukkede beholdere i køleskabet for at reducere fugtigheden og undgå frostdannelse. Frost har tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampningsvæsken, og med tiden vil dit apparat kræve hyppigere afrimning.
- Kogte retter skal forblive tildækkede, når de opbevares i køleskabet. Anbring ikke varme fødevarer i køleskabet. Placer dem, når de er afkølet, ellers øges temperaturen/fugtigheden inde i køleskabet, hvilket reducerer køleskabets effektivitet.
- Sørg for, at ingen genstande er i direkte kontakt med apparatets bagvæg, da der udvikler sig frost, som emballage vil klæber sig til. Åbn ikke køleskabsdøren ofte.
- Vi anbefaler, at kød og frisk fisk pakkes løst og opbevares på glashylden lige over grøntsagshylden, hvor luften er køliger, da dette giver de bedste opbevaringsforhold.
- Opbevar løse frugt- og grøntsagsprodukter i grøntsagsbeholderne.
- Opbevaring af frugt og grøntsager separat hjælper med at forhindre ethylenfølsomme grøntsager (grønne blade, broccoli, gulerod osv.) fra at blive påvirket af ethylenfrigørende frugter (banan, fersken, abrikos, figen osv.).
- Sæt ikke våde grøntsager i køleskabet.
- Opbevaringstiden for alle fødevarer afhænger af den oprindelige kvalitet af maden og en uafbrudt kølecyklus inden afkøling i køleskabet.
- Vand, der lækker fra kød, kan forurene andre produkter i køleskabet. Indpak kødprodukter og afrens hylderne for spild.
- Anbring ikke madvarer foran luftstrømskanalen.
- Anvend emballerede fødevarer inden den anbefalede udløbsdato.

For at opretholde køleskabets optimale temperatur må mad ikke komme i kontakt med temperaturføler, som er placeret i køleskabet.

- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8°C, friske madvarer, der opbevares ved under 0°C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8°C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad straks at anbringe varm mad i køleskabet. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning og ødelæggelse af madvarerne.
- Kød, fisk og lignende skal opbevares i kølerummet. Grøntsagsrummet er primært til grøntsager (følger ikke med alle modeller).
- Kødprodukter og frugt og grøntsager bør ikke opbevares sammen, da det kan medføre krydskontaminering.
- Madvarer bør opbevares i lukkede beholdere eller tildækket i køleskabet for at forhindre fugtdannelse og lugt.

Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde til at opbevare de store fødevarergrupper i dit køleskab.

Mad	Maksimal opbevaringstid	Hvordan og hvor man skal opbevare
Frugt og grøntsager	1 uge	Grøntsagsbeholder
Kød og fisk	2 - 3 dage	Indpakning i plastfolie, poser eller i en kødbeholder og opbevaring på glashylden
Frisk ost	3 - 4 dage	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Smør og margarine	1 uge	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Flasker, f.eks. mælk og yoghurt	Indtil udløbsdato anbefalet af producenten	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Æg	1 måned	I den æggebakke som er beregnet dertil
Tilberedte madvarer	2 dage	Alle hylder

#### BEMÆRK:



Kartofler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet.

### 3.2 Fryserum

- Fryseren bruges til opbevaring af frosne madvarer, frysning af friske madvarer og fremstilling af isterninger.
- Fødevarer i flydende form skal fryses i plastikopper, og anden mad skal fryses i folier eller poser af plast. Friske madvarer til frysning skal være korrekt emballeret. Dvs. at emballagen skal være lufttæt og ikke må kunne lække. Fryseposer, aluminiumsfolie, poser af polyethylen og plastikbeholdere kan anvendes.
- Opbevar ikke frisk mad ved siden af frosne madvarer, da det kan optø de frosne madvarer.
- Inden du fryser frisk mad, skal du dele den i portioner, der kan indtages på én gang.
- Brug optøet frossen mad inden for en kort periode efter optøning
- Følg altid producentens anvisninger på mademballage, når du opbevarer frosne fødevarer. Hvis der ikke er nogen oplysninger, bør madvarer ikke opbevares mere end 3 måneder fra købsdatoen.
- Når du køber frossen mad, skal du sørge for, at de er blevet opbevaret under passende forhold, og at emballagen ikke er beskadiget.
- Frosne fødevarer skal transporteres i passende beholdere og anbringes i fryseren så hurtigt som muligt.
- Køb ikke frosne fødevarer, hvis emballagen viser tegn på fugtighed og unormal hævelse. Det er sandsynligt, at det er blevet opbevaret ved en uegnet temperatur, og at indholdet er forringet.
- Opbevaringsperioden for frosne fødevarer afhænger af den omgivende temperatur, termostatindstillingen, hvor ofte lågen åbnes, typen af fødevarer og produktets transporttid fra butikken til dit hjem. Følg altid instruktionerne på emballagen, og opbevar aldrig madvarer længere end den angivne maksimale opbevaringstid.
- Hvis frysedøren har været åben i lang tid eller ikke lukket ordentligt, dannes der frost og det kan forhindre effektiv luftcirkulation. For at løse dette skal du tage fryseren ud af stikkontakten og vente på, at den er optøet. Rengør fryseren, når den er helt optøet.

- Frysevolumenet, der er angivet på etiketten, er volumen uden kurve, omslag osv.
- Frys ikke optøet mad igen. Det kan udgøre en fare for dit helbred og forårsage problemer, såsom madforgiftning.

**BEMÆRK:** Hvis du forsøger at åbne fryserdøren straks efter at have lukket den, vil du opdage, at den ikke åbner let. Dette er normalt. Når udligning er nået, åbner døren let.



Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde at opbevare de store fødevarergrupper i dit fryserum.

Kød og fisk	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Bøf	Indpak i folie	6 - 8
Lammekød	Indpak i folie	6 - 8
Kalvesteg	Indpak i folie	6 - 8
Kalvetern	I små stykker	6 - 8
Lammetern	I stykker	4 - 8
Hakket kød	I indpakninger uden brug af krydderier	1 - 3
Fjerkræ indvolde (stykker)	I stykker	1 - 3
Pølse/salami	Skal opbevares pakket, selvom det har en membran.	
Kylling og kalkun	Indpak i folie	4 - 6
Gås og and	Indpak i folie	4 - 6
Hjortevildt, kanin, vildsvin	I portioner à 2,5 kg eller som filetter	6 - 8
Ferskvandsfisk (laks, karpe, crane, malle)	Fjern indvolde og skæl fra fisken, og rengør og tør derefter fisken. Fjern om nødvendigt halen og hovedet.	2
Magre fisk (aborre, pighvar, skrubbe)		4
Fed fisk (tun, makrel, blåbars, ansjos)		2 - 4
Skaldyr	Rengør og i en pose	4 - 6
Kaviar	I emballagen eller i en aluminiums- eller plastbeholder	2 - 3
Snegle	I saltvand eller i en aluminiums- eller plastbeholder	3
<b>BEMÆRK:</b> Optøet frossent kød skal tilberedes som fersk kød. Hvis kødet ikke tilberedes efter optøning, må det ikke fryses igen.		

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Springbønner og bønner	Vask, skær i mindre stykker, og blancher i kogende vand	10 - 13
Bønner	Fjern bælgens, vask og blancher i kogende vand	12
Kål	Vask og blancher i kogende vand	6 - 8
Gulerødder	Vask, skær i skiver, og blancher i kogende vand	12
Peber	Skær stilkene, skær den i to dele, fjern kernen og kog den i vand	8 - 10
Spinat	Vask og kog i vand	6 - 9

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Blomkål	Fjern bladene, skær kålhjertet i stykker og lad det stå i vand med citronsaft i et stykke tid.	10 - 12
Aubergine	Vask og skær i stykker à 2 cm	10 - 12
Majs	Rengør og pak med stammen eller som sukkermajs	12
Æble og pære	Skræl og skær i skiver	8 - 10
Abrikos og fersken	Skær i to stykker og fjern stenen	4 - 6
Jordbær og brombær	Vask og afskal	8 - 12

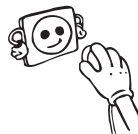
Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Kogte frugter	Tilsæt 10% sukker til beholderen	12
Blomme, kirsebær, surbær	Vask og afskal stilkene	8 - 12

	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)
Bagværk	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Tærte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Fillo dej	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

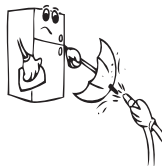
Mejeriprodukter	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)	Opbevaringsforhold
Pakket (homogeniseret) mælk	I sin egen emballage	2 - 3	Ren mælk - i sin egen emballage
Ost - undtagen hvid ost	I skiver	6 - 8	Originalemballage kan bruges til kortvarig opbevaring. Pak i folie for længere opbevaringsperioder.
Smør, margarine	I egen emballage	6	

## 4 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

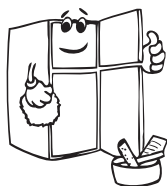
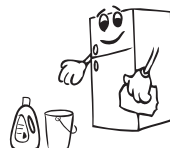
- ⚡ Frakoble enheden fra strømforsyningen før rengøring.



- ⚡ Rengør ikke enheden med rindende vand.



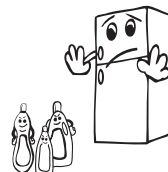
- Køle-/fryseskabet skal rengøres periodevis med en opløsning af sodabikarbonat og lunkent vand.



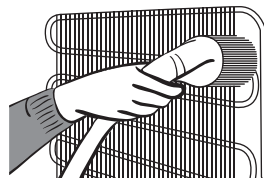
- Rengør tilbehøret for sig selv med sæbe og vand. Rengør dem ikke i opvaskemaskinen.



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



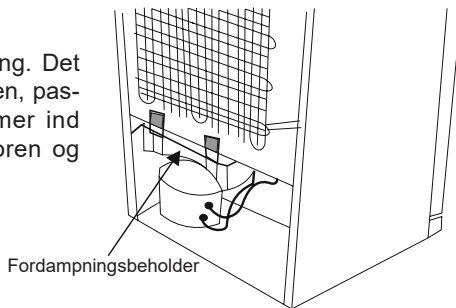
- De skal rengøre kondensatoren med en kost mindst to gange om året for at opnå energibesparelse og øge produktiviteten.



**Strømforsyningen skal afbrydes under rengøringen.**

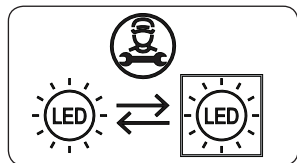
## 4.1 Afrimning

Dit køle-/fryseskab har fuldautomatisk afrimning. Det vand, der dannes som et resultat af afrimningen, passerer gennem vandopsamlingsrøret, strømmer ind i fordampningsbeholderen under kondensatoren og fordampet af sig selv derinde.



## 4.2 Udskiftning af LED lys

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



### Hvis produktet er udstyret med LED -lampe

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <E>.

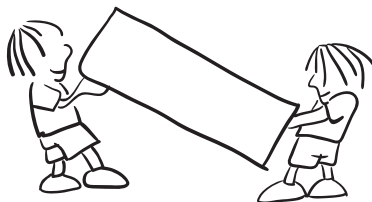
### Hvis produktet er udstyret med LED Strip (s) eller LED card (s)

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <F>.

## 5 TRANSPORT OG ÆNDRING AF INSTALLATIONS POSITION

### 5.1 Transport

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



### 5.2 Omplacering af døren

- Det er muligt at ændre åbningsretningen på enhedens døre.
- Følg instruktionerne på side 118.

## 6 FØR SERVICEPERSONALE TILKALDES

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

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

#### Undersøg, om:

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

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

#### Undersøg, om:

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

### Hvis køleskabets fryser larmer for meget:

#### Normal støj

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

- Under automatisk afrimning.
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (på grund af udvidelsen af apparatets materialer).



- Høres, når termostaten tænder/slukker for kompressoren.

### **Kompressor lyde**

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

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

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

### **Lyd af strømmende vand:**

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

### **Støj fra luftblæser:**

- Normal blæserlyd. Denne støj kan høres i NoFrost køle-/fryseskabe under normal drift af systemet på grund af luftcirkulation.
- Hvis det lyder anderledes, så undersøg, om:
  - Apparatet er jævnt placeret.
  - Noget berører bagsiden.
  - Der er genstande oven på apparatet, der vibrerer.

### **Hvis der er vand nederst i køleskabet, så undersøg, om:**

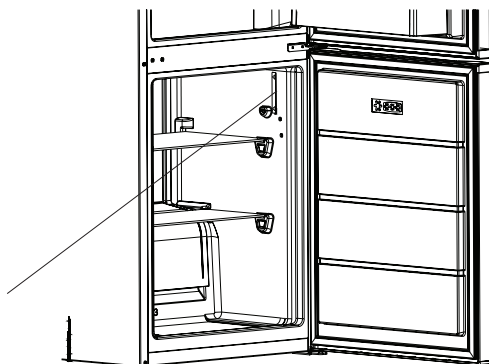
- Afløbet til det optøede vand er tilstoppet (brug afrimningsbundproppen til at rengøre afløbet)

### **Anbefalinger**

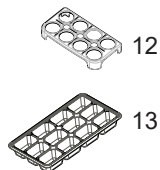
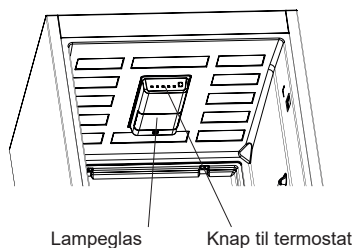
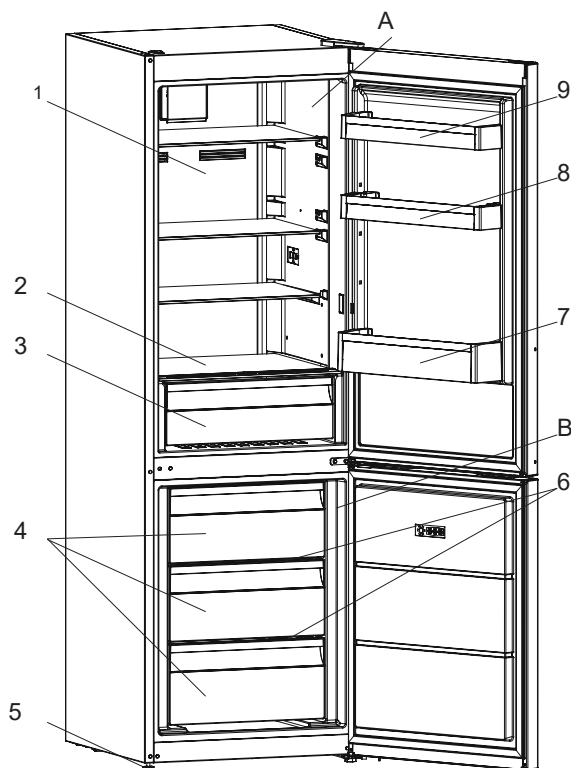
- Hvis apparatet ikke bruges i længere tid (for eksempel i sommerferien), skal du fjerne stikket fra kontakten, rengøre apparatet og lade døren stå åben for at forhindre dannelsen af mug og lugt.
- For at slukke apparatet helt skal du tage stikket ud af stikkontakten (ved rengøring, og når dørene står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

## 6.1 Energisparetips

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



## 7 ENHEDENS DELE OG RUM



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

A) Køleafdeling

B) Fryserafdeling

1) Køleskabshylder

2) Låg til frugt- og grøntsagsskuffen

3) Frugt- og grøntsagsskuffe

4) Fryseskuffe

5) Justeringsfødder

6) Glashylde \*

7) Flaskehylde

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

9) Dørhylder

10) Æggebakke

11) Isterningbakke

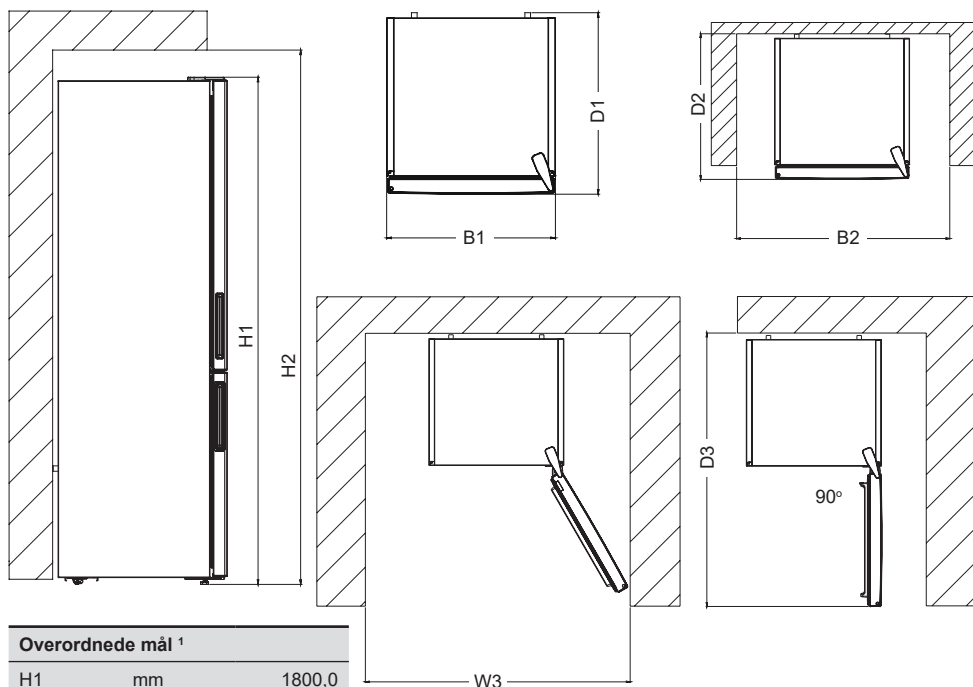
\* På visse modeller

### 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.

## 7.1 Mål



Overordnede mål <sup>1</sup>		
H1	mm	1800,0
B1	mm	540,0
D1	mm	595,0
<sup>1</sup> højden, bredden og dybden på dette apparat uden håndtaget.		

Plads, der kræves til brug <sup>2</sup>		
H2	mm	1850,0
B2	mm	560,0
D2	mm	692,8
<sup>2</sup> højden, bredden og dybden på dette apparat med håndtag, plus den nødvendige plads til fri cirkulation af den nedkølede luft.		

Overordnet plads, der kræves til brug <sup>3</sup>		
W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9
<sup>3</sup> højden, bredden og dybden på det apparat med håndtag, plus den nødvendige plads til fri cirkulation af den nedkølede luft samt den nødvendige plads til at åbne døren til den mindste vinkel i forbindelse med fjernelse af alt indre udstyr.		

## 8 TEKNISKE DATA

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

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

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

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

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

## 9 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER

Ansøgning til enhver EcoDesign-verifikation skal være i overensstemmelse med EN 62552. Ventilationskrav, indhakmål og mindste bageste afstand skal være som angivet i denne brugervejledning i kapitel 7. Kontakt producenten for alle andre oplysninger, herunder planer til belastning.

## 10 KUNDEPLEJE OG -SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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






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

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

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

**Thank you for choosing this product.**

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.  
Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

# Index

<b>1 BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>	<b>28</b>
1.1 General warnings .....	28
1.1.1 Old and out-of-order fridge-/freezers .....	32
1.2 Safety warnings .....	32
1.3 Installing and operating your fridge-/freezer .....	33
1.3.1 Before using your fridge-/freezer .....	34
1.4 Information about New Generation Cooling Technology .....	34
<b>2 HOW TO OPERATE THE APPLIANCE .....</b>	<b>35</b>
2.1 Display and Control Panel .....	35
2.2 Operating your fridge-/freezer .....	35
2.2.1 Temperature Set Button .....	35
2.2.2 Temperature Settings .....	35
2.2.3 Super Freeze Mode .....	35
2.2.4 Super Cooling Mode .....	35
2.2.5 Stand-By Mode .....	36
2.2.6 Door Open Alarm Function .....	36
2.3 Warnings about temperature adjustments .....	36
2.4 Accessories .....	37
2.4.1 Ice tray .....	37
2.4.2 Bottle holder ( <i>Only some models</i> ) .....	37
<b>3 FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE .....</b>	<b>38</b>
3.1 Refrigerator Compartment .....	38
3.2 Freezer Compartment .....	39
<b>4 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>42</b>
4.1 Defrosting .....	42
4.2 Replacing LED lighting .....	43
<b>5 TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION ..</b>	<b>43</b>
5.1 Transportation .....	43
5.2 Repositioning the door .....	43
<b>6 BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE .....</b>	<b>44</b>
6.1 Tips for saving energy .....	45
<b>7 PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>	<b>46</b>
7.1 Dimensions .....	47
<b>8 TECHNICAL DATA .....</b>	<b>48</b>
<b>9 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>	<b>48</b>
<b>10 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>	<b>48</b>

# 1 BEFORE USING THE APPLIANCE

## 1.1 General warnings

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

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

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

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

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

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

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



SYMBOL ISO 7010 W021

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

- If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements



from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge-/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.
- Prevent mould developing within the appliance.

### 1.1.1 Old and out-of-order fridge-/freezers

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



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

#### Notes:

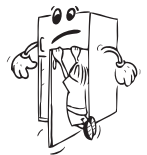
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance.  
**We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur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

### 1.2 Safety warnings

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



- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the freezer compartment as they can burst as the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure that their tops are tightly closed.



- When removing ice from the freezer compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.



- Do not touch frozen goods with wet hands! Do not eat ice-cream and ice cubes

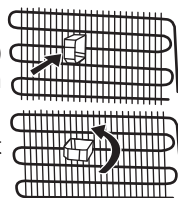
immediately after you have taken them out of the freezer department!

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

### 1.3 Installing and operating your fridge-/freezer

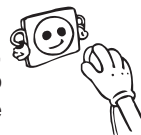
Before starting to use your fridge-/freezer, you should pay attention to the following points:

- 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 a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge-/freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge-/freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend that you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. Power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge-/freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge-/freezer should never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- When your fridge-/freezer is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly, especially the interior, before use (see Cleaning and Maintenance).
- The installation procedure into the kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.
- Before using your fridge-/freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate, then rinse with clean water and dry. Place all parts in the fridge-/freezer after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The refrigerator should be placed against a wall with a free space not exceeding 75 mm.



### 1.3.1 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.



### 1.4 Information about New Generation Cooling Technology

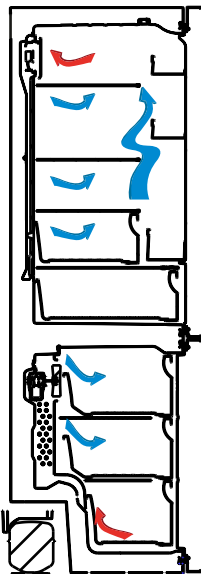
Fridge-/freezers with new generation cooling technology have a different working system than static fridge-/freezers. In normal fridge-/freezers, humid air that enters into refrigerator and the water vapor that comes out from the foods, accumulates frost formation in freezer compartment. In order to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

In the fridge-/freezers with new generation cooling technology, situation in the freezer compartment is completely different. With the aid of fan, cold and dry air is blown out through many points into the freezer compartment. As a result of the homogenously blown cold air, even in the spaces between shelves, foods are frozen equally and correctly. On the other hand there will be NoFrost formation.

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

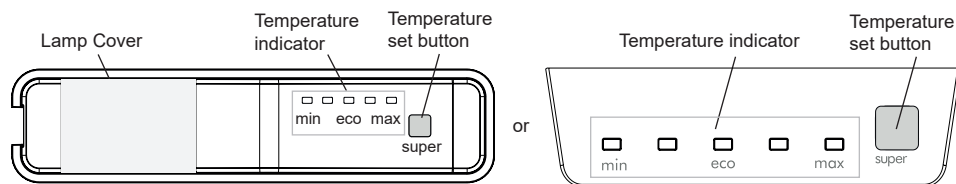
As there is no air passage between freezer and refrigerator compartment, there will be no odor mixing.

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



## 2 HOW TO OPERATE THE APPLIANCE

### 2.1 Display and Control Panel



### 2.2 Operating your fridge-/freezer

#### Lighting

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

#### 2.2.1 Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge and freezer. In order to set values for fridge and freezer partition, press this button.

#### 2.2.2 Temperature Settings

- Every time you press the button, the setting temperature will decrease.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds.

#### 2.2.3 Super Freeze Mode

##### When would it be used?

- To freeze huge quantities of food.
- To freeze fast food.
- To freeze food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

#### 2.2.4 Super Cooling Mode

##### When would it be used?

- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

##### How to use?

- Hold down temperature set button for 5 seconds to activate super mode when set is MAX.
- All lights will be lighted constantly.

### During this mode:

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



The super mode will be cancel automatically after max 48 hours.

**Note:** Some appliances may have a stand-by mode.

### 2.2.5 Stand-By Mode

How to Activate?

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

How It Works?

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

How To Deactivate ?

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

### 2.2.6 Door Open Alarm Function

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

## 2.3 Warnings about temperature adjustments

- It is not recommended that you operate your fridge-/freezer in environments colder than 16°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge-/freezer.
- Your fridge-/freezer should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge-/freezer frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge-/freezer, when you take the plug out and then plug it in again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge-/freezer will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge-/freezer is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge-/freezer out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16°C - 43°C range.

### Climate class and meaning:

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

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

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



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

## 2.4 Accessories

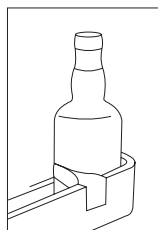
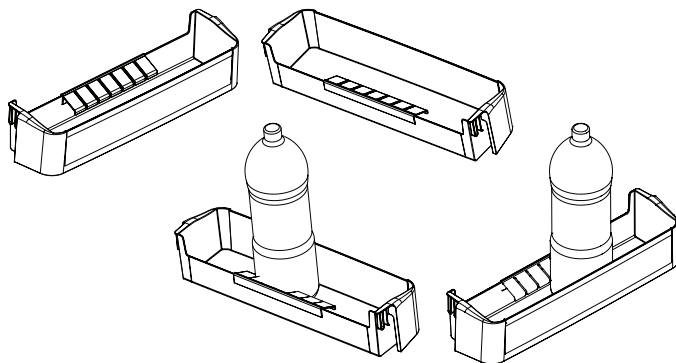
### 2.4.1 Ice tray

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



### 2.4.2 Bottle holder (Only some models)

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



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

## 3 FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE

### 3.1 Refrigerator Compartment

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

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

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

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

Food	Maximum storage time	How and where to store
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	2 days	All shelves

**NOTE:**



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

### 3.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided, food should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.

- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

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



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

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

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
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

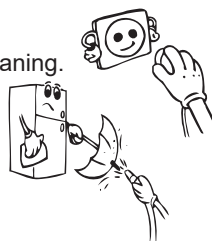
	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2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

## 4 CLEANING AND MAINTENANCE



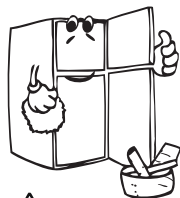
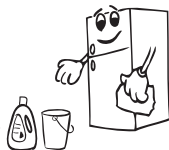
Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



Do not clean the appliance by pouring water on it.

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

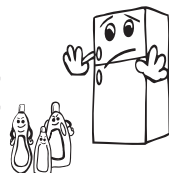
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



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



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



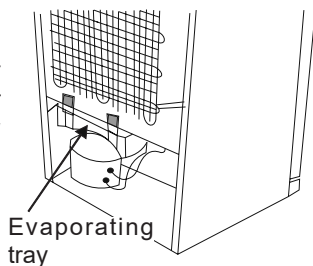
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

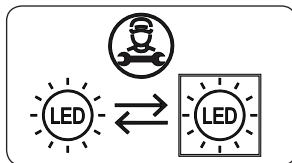
### 4.1 Defrosting

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



## 4.2 Replacing LED lighting

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



### If product equipped with LED lamp

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

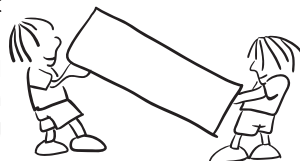
### If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

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

## 5 TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

### 5.1 Transportation

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



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

### 5.2 Repositioning the door

- It is possible to change the opening direction of the unit's doors.
- Follow the instructions on page 118.

## 6 BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE

If your fridge-/freezer is not working properly, it may be a minor problem, therefore check the following.

### **The appliance does not operate, Check if;**

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

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

#### **Check that:**

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

#### **Normal Noises;**

##### **Cracking (Ice cracking) Noise:**

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

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

**Compressor noise (Normal motor noise):** This noise means that the compressor operates normally. Compressor may cause more noise for a short time when it is activated.

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

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

**Air Blowing Noise (Normal fan noise):** This noise can be heard in NoFrost refrigerator during normal operation of the system due to the circulation of air.

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

##### **Check if;**

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

#### **Important notes:**

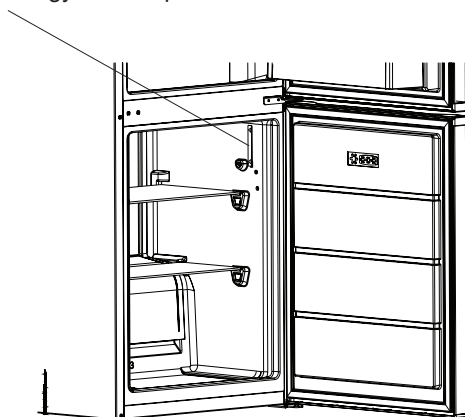
- In case of a sudden power loss or disconnecting and reconnecting of the plug to the electrical socket, the compressor protective thermal element will be opened as the pressure of the gas in the cooling system of your refrigerator has not yet been balanced. 4 or 5 minutes later, your fridge-/freezer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



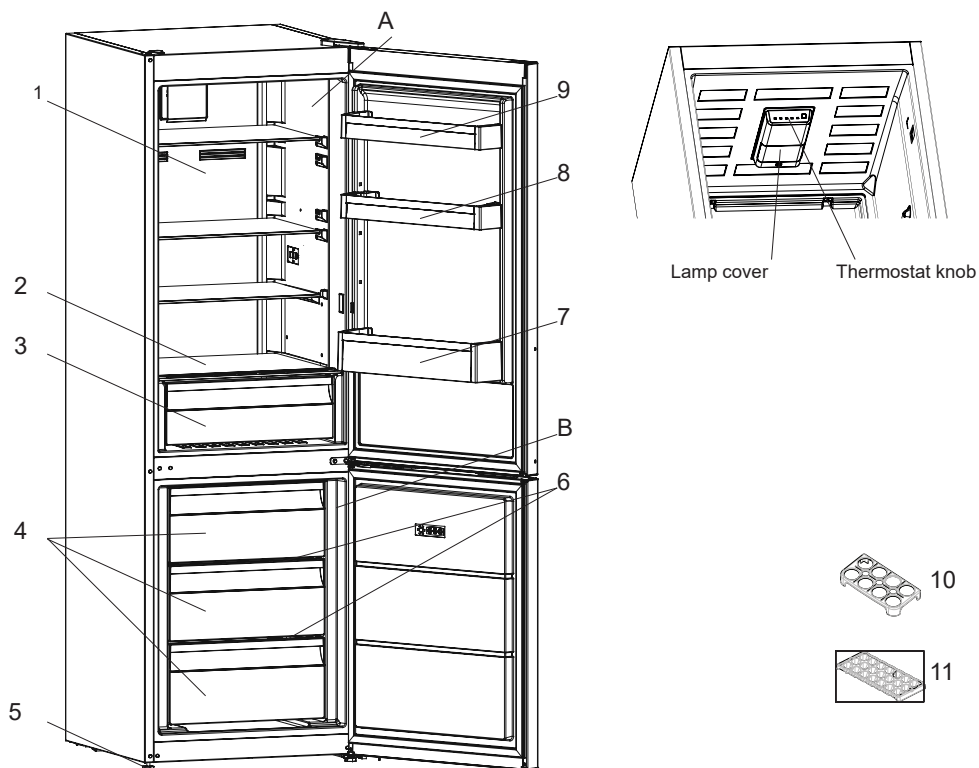
- If there is still a problem with your fridge-/freezer although you have followed the instructions in this book, please consult your nearest authorized service center.

## 6.1 Tips for saving energy

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



## 7 PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



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

A) Fridge compartment

B) Freezer compartment

1) Fridge shelves

2) Crisper cover

3) Crisper

4) Freezer baskets

5) Levelling feet

6) Freezer glass shelves \*

7) Bottle shelf

8) Adjustable door shelf / Door shelf

9) Door shelf

10) Egg holder

11) Ice tray

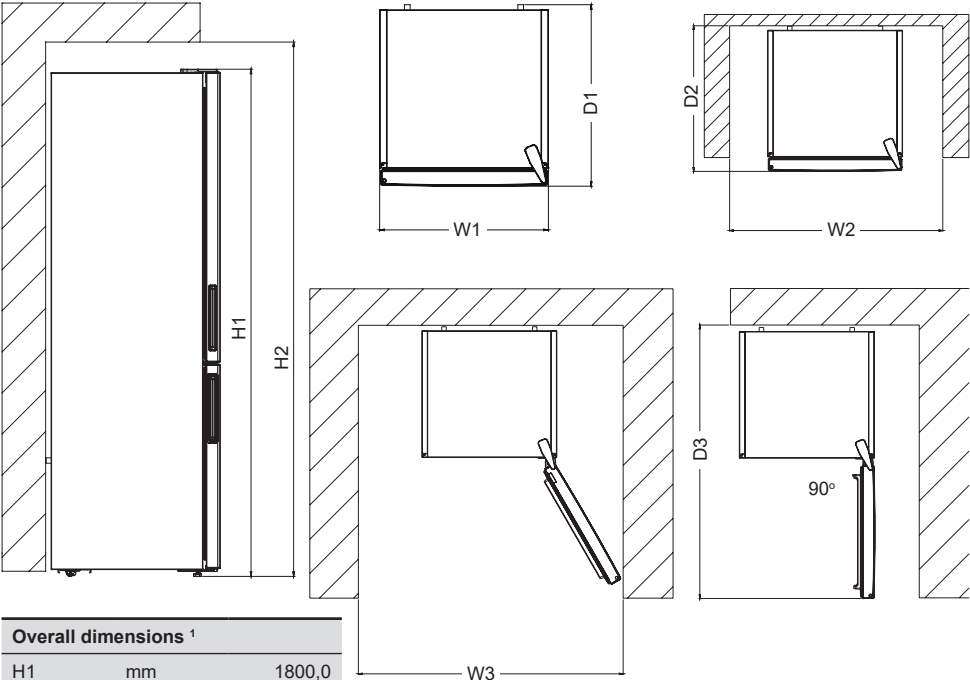
\* In some models

### General notes:

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

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

7.1 Dimensions



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

Space required in use <sup>2</sup>		
H2	mm	1850,0
W2	mm	560,0
D2	mm	692,8
<sup>2</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air.		

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

## 8 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

## 9 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 7. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 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](http://www.eico.eu)**

## Tack för att du valt denna produkt.

Denna bruksanvisning innehåller viktig säkerhetsinformation och instruktioner avseende drift och underhåll av din apparat.

Var god och läs den här bruksanvisningen innan du använder din apparat och behåll den här boken för framtida referens.

Ikon	Typ	Betydelse
	<b>VARNING</b>	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	<b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b>	Risk för farlig spänning
	<b>BRAND</b>	<b>Varning:</b> Brandfara / brandfarligt material
	<b>FÖRSIKTIGHET</b>	Fara för person- eller egendomsskada
	<b>VIKTIGT / OBSERVERA</b>	Korrekt drift av systemet

# Innehåll

<b>1 FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET</b>	<b>51</b>
1.1 Allmänna varningar	51
1.1.1 Korrekt kassering av gamla uttjänta kyl-/frys-skåpe	55
1.2 Säkerhetsinstruktioner	55
1.3 Installationsinformation	56
1.3.1 Före igångsättning	56
1.4 Information om den nya generationens kylteknik	57
<b>2 OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER</b>	<b>58</b>
2.1 Display och kontrollpanel	58
2.2 Användning av ditt kyl-/frys-skåpe	58
2.2.1 Temperaturinställningsknapp	58
2.2.2 Temperaturinställningar	58
2.2.3 Superfrysningssläge	58
2.2.4 Superkylningssläge	58
2.2.5 Standbyläge	59
2.2.6 Larmfunktion för öppen dörr	59
2.3 Varningar om temperaturjusteringar	59
2.4 Tillbehör	60
2.4.1 Is-tråg	60
2.4.2 Flaskhållare (På vissa modeller)	60
<b>3 PLACERA LIVSMEDEL I UTRYMMENA</b>	<b>61</b>
3.1 Kylskåpsutrymmet	61
3.2 Frys-fack	62
<b>4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b>	<b>65</b>
4.1 Avfrostning	65
5.3 Byte av LED-belysning	66
<b>5 FRAKT OCH FLYTTNING AV INSTALLATIONSPLATS</b>	<b>66</b>
5.1 Frakt	66
5.2 Omplacering av dörren	66
<b>6 INNAN FÖRSÄLJNINGSSERVICE TILLKALLAS</b>	<b>67</b>
6.1 Tips för att spara energi	68
<b>7 FRYSS- OCH KYLSKÅPET'S DELAR OCH UTRYMMEN</b>	<b>69</b>
7.1 Dimensioner	70
<b>8 TEKNISKA DATA</b>	<b>71</b>
<b>9 INFORMATION FÖR TESTINSTITUT</b>	<b>71</b>
<b>10 KUNDVÅRD OCH SERVICE</b>	<b>71</b>

# 1 FÖRE ANVÄNDNING AV KYL-/FRYSSKÅPET

## 1.1 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-skåp utom räckhåll för öppen eld eller värmekällor och ventiler rummet där apparaten är placerad några minuter.

- Under transport och positionering av kyl-/frys-skåpet, undvik skador på kylargaskretsen.
- Förvara inga explosiva ämnen såsom aerosolburkar med en brandfarlig drivgas i denna apparat.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer såsom;
  - personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsplatser
  - bondgårdar och av kunder på hotell, motell och andra typer av bostäder
  - bed and breakfast bostäder;
  - catering och liknande icke-butiksapplikationer,
- Om uttaget inte matchar 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-/frysskåp. 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 förfrost 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.

### 1.1.1 Korrekt kassering av gamla uttjänta kyl-/frys-skåpe

- **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:

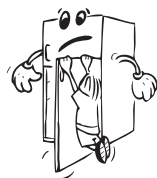
Läs noga igenom detta häfte före installation och igångsättning. Tillverkaren tar inget ansvar för oriktig installation och användning.

### 1.2 Säkerhetsinstruktioner

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



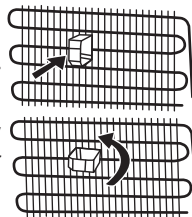
- Vrid eller böj inte kablarna.
- Låt inte barn leka med apparaten. Barn får aldrig sitta på draglådor/hyllor eller hänga i dörren.
- Använd inte vassa metallföremål för att avlägsna is från frysutrymmen; dessa kan punktera kylledningen och medföra orepärlbar skada. Använd den medföljande plastsκραpan.
- 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 kylvor (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.



## 1.3 Installationsinformation

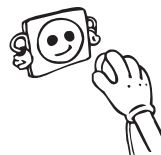
Innan uppackning och hantering av din kyl-/frys, vänligen ta dig tid att bekanta dig med följande punkter.

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



### 1.3.1 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 kyl-/frysskåpet börjar kallna.



## 1.4 Information om den nya generationens kylteknik

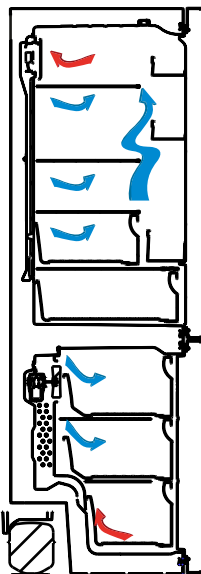
Kyl-/frys med den nya generationens kylteknik har ett annat driftssystem än statiska kyl-/frys. I normala kyl-/frys, förvandlas fuktig luft som kommer in i frysen och vattenångan som kommer från livsmedlen, till frost i frysutrymmet. För att smälta denna frost, med andra ord avfrostning, måste frysen vara fränkopplad. För att hålla livsmedlen kalla under avfrostningsperioden, måste användaren lagra livsmedlen på annat håll och användaren måste ta bort återstående is och ackumulerad frost.

Situationen är helt annorlunda i frysutrymmen som är utrustade med den nya generationens kylteknik. Med hjälp av fläkten, blåses kall och torr luft som genom frysutrymmet. Som en följd av den kalla luften som blåses lätt genom hela utrymmet - även i utrymmena mellan hyllorna - fryses livsmedel jämnt och korrekt. Och det blir ingen frost.

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

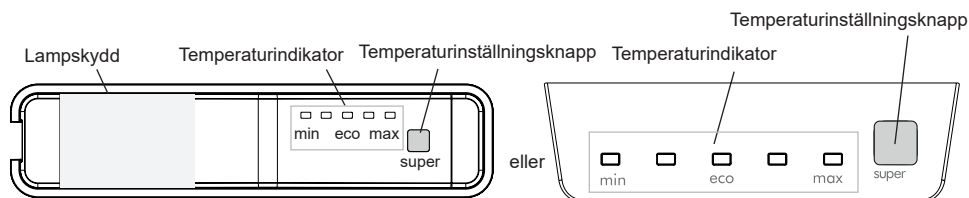
Eftersom ingen luft passerar mellan frysen och kylutrymmet kommer lukter inte blandas.

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



## 2 OLIKA FUNKTIONER OCH MÖJLIGHETER

### 2.1 Display och kontrollpanel



### 2.2 Användning av ditt kyl-/frysskåp

#### Belysning

När produkten ansluts för första gången kan interiörens lampor tändas 1 minut sent på grund av öppningstester.

#### 2.2.1 Temperaturinställningsknapp

Denna knapp gör det möjligt att ställa in temperaturen i kyl och fryseshåvet. För att ställa in värden för kylskåpspartition, tryck på denna knappen.

#### 2.2.2 Temperaturinställningar

- Varje gång du trycker på knappen kommer inställningstemperaturen minska.
- Inställningsskärm och du inte trycker på någon knapp inom följande 3 sekunder.

#### 2.2.3 Superfrysningssläge

##### Hur används det?

- För att frysa stora mängder mat.
- För att frysa in snabbmat.
- För att snabbt frysa mat.
- För att lagra säsongsbetonad mat under lång tid.

#### 2.2.4 Superkylningssläge

##### Hur används det?

- För att kyla stora mängder mat.
- För att kyla snabbmat.
- För att kyla mat snabbt.
- För att lagra säsongsbetonad mat under lång tid.

##### Hur ska det användas?

- Håll temperaturinställningsknappen nedtryckt 5 sekunder för att aktivera superläget när inställningen är MAX.
- Alla lampor lyser konstant.

##### I detta läge:

Om du håller knappen nedtryckt 5 sekunder inaktiveras kylningssläget.



Superläget stängs automatiskt av efter 48 timmar.

**Notera:** Vissa apparater kan ha ett standbyläge.

### 2.2.5 Standbyläge

För att aktivera

Håll knappen nedtryckt 5 sekunder när den är inställd på "Min". Alla LED-lampor blinkar tre gånger.

Så här fungerar det

I standbyläge kommer alla komponenter.

att inaktiveras. Om användaren trycker på inställningsknappen medan apparaten är i standbyläge blinkar alla LED-lampor tre gånger för att visa att standbyläget är aktivt.

För att inaktivera

Tryck på inställningsknappen och håll den nedtryckt tills displayen återgår till normal funktion.

### 2.2.6 Larmfunktion för öppen dörr

Om kyle dörren lämnas öppen i mer än 2 minuter, kommer den invändiga belysningen (om tillgänglig) att börja blinka.

## 2.3 Varningar om temperaturjusteringar

- Det rekommenderas inte att du använder din kyl-/frys i miljöer kallare än 16°C.
- Temperaturjusteringar skall göras i förhållande till frekvensen av dörröppningar och mängden mat som förvaras i kyl-/frysen.
- Vänta på justeringar som skall göras innan du ändrar inställningen igen.
- Din kyl-/frys bör vara i drift upp till 24 timmar utan avbrott efter att ha blivit inkopplad för att den ska bli helt kyld. Öppna inte dörrarna på din kyl-/frys och placera inte mat i den under denna period.
- Det finns en fem minuters fördröjningsfunktion för att förhindra skador på kompressorn i din kyl-/frys när du ansluter enheten eller när det varit ett strömavbrott. Din kyl-/frys kommer att börja fungera normalt efter 5 minuter.
- Kyl-/frysen är utformad för att fungera i omgivningstemperaturintervall som anges i standarderna, enligt den klimatklass som anges på informationsetiketten. Vi rekommenderar inte att du använder din kyl-/frys utanför de angivna temperaturvärdesgränserna i fråga om kylningseffektivitet.
- Enheten är utformad för användning i en omgivande temperatur inom intervallet 16°C till 43°C.

### Klimatklass och betydelse:

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

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

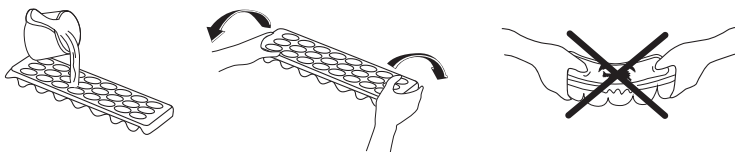
**N (tempererat):** Denna kyl-/frysskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 32° C.

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

## 2.4 Tillbehör

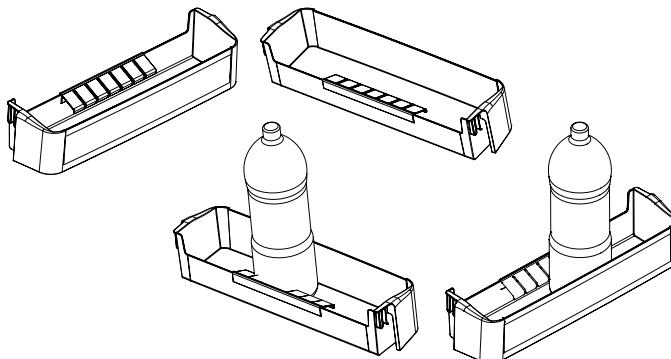
### 2.4.1 Is-tråg

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



### 2.4.2 Flaskhållare (På vissa modeller)

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



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



## 3 PLACERA LIVSMEDEL I UTRYMMENA

### 3.1 Kylskåpsutrymmet

- För att minska fukt och undvika det påföljande bildandet av frost bör du alltid förvara vätskor i täta behållare i kylskåpet. Frost tenderar att koncentrera sig på de kallaste delarna av vätskan som förångas och med tiden kommer apparaten behöva mer frekvent avfrostning.
- Kokta rätter måste förbli täckta när de placeras i kylskåpet. Placera inte varma rätter i kylskåpe. Placera dem när de är kalla, annars kommer temperaturen/fuktigheten inuti kylskåpet kommer att stiga och reducera kylskåpets effektivitet.
- Se till att inga föremål är i direktkontakt med apparatens bakre vägg, eftersom frost kommer att utvecklas och förpackningen kommer att fastna. Öppna inte kylskåpsdörren ofta.
- Vi rekommenderar att kött och ren fisk förpackas löst och förvaras på glashyllan strax ovanför grönsakslådan där luften är svalare, eftersom detta ger de bästa förvaringsförhållandena.
- Förvara lösa frukt- och grönsaksprodukter i grönsakslådorna.
- Att lagra frukt och grönsaker separat hjälper till att förhindra att etlenkänsliga grönsaker (gröna blad, broccoli, morot, etc.) påverkas frukter som frigör eten (banan, persika, aprikos, fikon etc.).
- Lägg inte in våta grönsaker i kylan.
- Lagringstiden för livsmedel beror på den ursprungliga kvaliteten på maten och en oavbruten kylcykel innan kylförvaringen.
- Vatten som läcker från kött kan förorena andra produkter i kylan. Du bör förpacka köttprodukter och rengöra eventuella läckage på hyllorna.
- Placera inte mat i luftflödespassagen.
- Konsumera förpackade livsmedel innan rekommenderat utgångsdatum.

Låt inte mat komma i kontakt med temperatursensorn, som är placerad i kylskåpsutrymmet för att hålla utrymmet vid optimal temperatur.

- För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.
- Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8 °C, färska livsmedel under 0 °C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8 °C och livsmedel förstörs.
- Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt den svalna utanför. Varma livsmedel ökar temperaturen i ditt kylskåp och orsakar matförgiftning och onödigt förstörande av maten.
- Kött, fisk etc. bör förvaras i kylfacket och grönsaksfacket föredras för grönsaker (i förekommande fall).
- För att förhindra korskontaminering ska inte köttprodukter lagras tillsammans med frukt och grönsaker.
- Livsmedel bör placeras i kylan i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.

Tabellen nedan är en snabbguide för att visa dig det mest effektiva sättet att lagra de viktigaste livsmedelsgrupperna i kylskåpet.

Mat	Maximal lagringstid	Hur och var lagring bör ske
Grönsaker och frukt	1 vecka	Grönsakslåda

Mat	Maximal lagringstid	Hur och var lagring bör ske
Kött och fisk	2 - 3 dagar	Slå in i plastfolie, påsar eller i en köttbehållare och förvara på glashyllan
Färsk ost	3 - 4 dagar	På den indikerade dörrhyllan
Smör och margarin	1 vecka	På den indikerade dörrhyllan
Buteljerade produkter, t.ex. mjölk och yoghurt	Fram till det utgångsdatum som rekommenderas av tillverkaren	På den avsedda dörrhyllan
Ägg	1 månad	På den avsedda ägghyllan
Lagad mat	2 dagar	Alla kylhyllor

## OBSERVERA:



Potatis, lök och vitlök bör inte förvaras i kylskåpet.

## 3.2 Frysack

- Frysen används för att lagra fryst mat, frysa färsk mat och göra iskuber.
- Mat i vätskeform skall frysas i plastkoppar och annan mat skall frysas i plastfolie eller plastpåsar. För att frysa färsk mat: linda in och förpacka färsk mat ordentligt, dvs. förpackningen skall vara lufttät och inte läcka. Speciella fryspåsar, aluminiumfolie (kraftig, vid tvekan dubbelt), polyetenpåsar och plastbehållare är idealiska.
- Lagra inte färsk eller varm mat bredvid frusen mat eftersom det kan tina den frusna maten.
- Innan du fryser in färsk mat delar du upp den i portioner som kan konsumeras i en sittning.
- Konsumera tinad fryst mat inom en kort tidsperiod efter avfrostning.
- Följ alltid tillverkarens instruktioner om matförpackning när du lagrar fryst mat. Om det inte finns någon information på förpackningen ska maten lagras max 3 månader från inköpsdatum.
- När du köper fryst mat ska du se till att den har frysts in på rätt sätt och att förpackningen är oskadad.
- Fryst mat skall transporteras i lämpliga behållare och placeras i frysen så fort som möjligt.
- Köp inte fryst mat om förpackningen visar tecken på fukt och onormal uppsvällning. Det är sannolikt att den har lagrats vid en opassande temperatur och att innehållet har försämrats.
- Lagringstiden för frusen mat beror på rumstemperatur, termostatinställningar, hur ofta dörren har öppnats, vilken typ av mat och den tid det tog att transportera produkten från affären till hemmet. Följ alltid anvisningarna som är tryckta på förpackningen och överskrid aldrig den angivna maximala förvaringslängden.
- Om frysdörren har lämnats öppen en längre tid eller inte stängts riktigt bildas frost som kan hindra effektiv luftcirkulation. För att åtgärda det drar du ur frysen och väntar på att den ska avfrosta. Rengör frysen så fort den är halt avfrostad.
- Frysvolymen angiven på etiketten är volymen utan korgar, skydd osv.
- Återfrys inte tinad mat. Det kan innebära en hälsofara eftersom det kan orsaka problem, som exempelvis matförgiftning.

**Observera:** Om du försöker att öppna frysdörren omedelbart efter att ha stängt den märker du att den inte kan öppnas lätt. Detta är normalt. Så fort jämvikt har uppnåtts kommer dörren att öppnas lätt.



Tabellen nedan är en snabbguide för att visa dig det mest effektiva sättet att lagra de viktigaste livsmedelsgrupperna i frysfacket.

Kött och fisk	Förberedning	Maximal lagringstid (månader)
Nötkött	Linda in i folie	6 - 8
Lammkött	Linda in i folie	6 - 8
Kalvstek	Linda in i folie	6 - 8
Kalvtärningar	I små bitar	6 - 8
Lammtärningar	I bitar	4 - 8
Köttfärs	I förpackningar utan att använda kryddor	1 - 3
Inälvor (stycken)	I bitar	1 - 3
Bologna korv/salami	Bör förpackas även om den har ett membran	
Kyckling och kalkon	Linda in i folie	4 - 6
Gås och anka	Linda in i folie	4 - 6
Rådjur, kanin, vildsvin	I 2,5 kg portioner eller som filéer	6 - 8
Sötvattensfiskar (lax, karp, kran, kotlutfisk)	Efter att ha rensat bort tarmarna och skalorna av fisken, tvätta och torka den. Ta vid behov bort stjärt och huvud.	2
Mager fisk (havsabborre, piggar, flundra)		4
Fet fisk (tonfisk, makrill, blåfisk, ansjovis)		2 - 4
Skaldjur	Rengör och i en påse	4 - 6
Kaviar	I sin förpackning, eller i en aluminium- eller plastbehållare	2 - 3
Sniglar	I saltvatten, eller i en aluminium- eller plastbehållare	3

**OBSERVERA:** Tinat fryst kött ska kokas som färskt kött. Om köttet inte är tillagat efter avfrostning måste det frysas in på nytt.

Grönsaker och frukt	Förberedning	Maximal lagringstid (månader)
Skärbönor och bönor	Tvätta och skär i små bitar och koka i vatten	10 - 13
Bönor	Rensa och tvätta samt koka i vatten	12
Kål	Rengör och koka i vatten	6 - 8
Morot	Tvätta, skär i skivor och koka i vatten	12
Paprika	Skär av stjälken, skär i två halvor, ta bort kärnan och koka i vatten	8 - 10
Spenat	Rensa och koka i vatten	6 - 9
Blomkål	Ta bort bladen, skär hjärtat i bitar, och låt ligga i blöt i vatten med lite citronsaft en stund	10 - 12
Äggplanta	Skär i 2 cm stora bitar efter att ha tvättat den	10 - 12

Grönsaker och frukt	Förberedning	Maximal lagringstid (månader)
Majs	Rengör och förpacka med sin stam eller som sockermajs	12
Äpplen och päron	Skala och skiva	8 - 10
Aprikos och persika	Skär i två halvor och ta bort kärnan	4 - 6
Jorgubbar och björnbär	Tvätta och rensa	8 - 12
Kokad frukt	Lägg till 10 % socker i behållaren	12

Grönsaker och frukt	Förberedning	Maximal lagringstid (månader)
Plommon, körsbär, sura bär	Tvätta och rensa stjälkarna	8 - 12

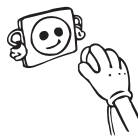
	Maximal lagringstid (månader)	Upptiningstid i rumstemperatur (timmar)	Upptiningstid i ugn (minuter)
Bröd	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Små-kakor	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Bakverk	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Paj	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filodeg	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Mejeriprodukter	Förberedning	Maximal lagringstid (månader)	Förvaringsförhållanden
Förpackad (homogeniserad) mjölk	I sin egen förpackning	2 - 3	Ren mjölk, i sitt eget paket
Ost, med undantag för vit ost	I skivor	6 - 8	Originalförpackning kan användas för kortvarig lagring. Bör svepas in i folie för längre perioder.
Smör, margarin	I sin egen förpackning	6	

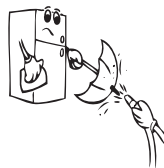
## 4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



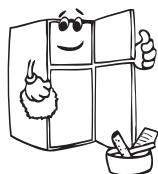
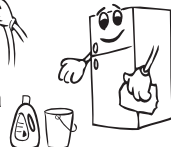
Se till att du kopplat bort apparaten från vägguttaget innan du börjar rengöra.



Rengör inte apparaten genom att hälla vatten i den.



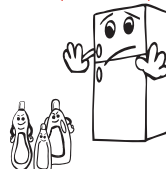
- Du kan torka de inre och yttre delarna av apparaten genom att använda varmt såpvatten tillsammans med en mjuk trasa eller svamp.



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



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



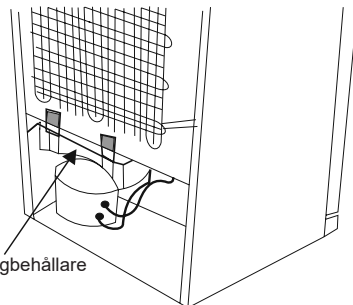
- Rengör kondensatorn (på baksidan av apparaten) med borste en gång om året för att förhindra energiförlust och för ökad prestanda.



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

### 4.1 Avfrostning

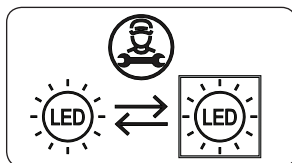
Din kyl-/frys har helautomatisk avfrostning. Det vatten som samlas som ett resultat av avfrostning passerar genom vattenuppsamlingspipen, strömmar in i vaporiseringsbehållaren under kyl-/frysskåpet och avdunstar där



Avdunstningsbehållare

### 5.3 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.



#### **Om produkten är utrustad med LED-lampa**

Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass <E>.

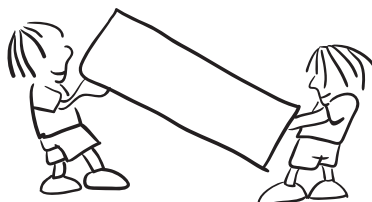
#### **Om produkten är utrustad med LED -remsor eller LED -kort**

Denna produkt innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass <F>.

## 5 FRAKT OCH FLYTTNING AV INSTALLATIONSPLATS

### 5.1 Frakt

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



### 5.2 Omplacering av dörren

- Det är möjligt att ändra öppningsriktningen för enhetens dörrar.
- Följ instruktionerna på sidan 118.

## 6 INNAN FÖRSÄLJNINGSSERVICE TILLKALLAS

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

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

#### Kontrollera att:

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

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

#### Kontrollera att:

- Du har överbelastat enheten,  
Termostatinställningen är "1" (ställ in så fall termostattvredet i lämpligt värde)
- Att dörrarna stängs helt och utan problem,
- Att det inte finns damm i kondensorn,
- Det finns tillräckligt med plats på bak- och sidoväggarna.

### Om din kyl-/frys fungerar för ljudligt;

#### Normala ljud

##### Knakande (isknakande) ljud:

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

##### Kompressorljud

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

##### Bubblande ljud och plask:

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

##### Vattenflödesljud:

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

##### Luftblåsljud:

- Normalt fläktljud. Detta ljud kan höras i NoFrost kyl-/frys-skåp under normal drift av systemet på grund av luftcirkulationen.
- Om dessa ljuden varierar ska du kontrollera att:
  - Enheten är rätt nivåinriktad
  - Inget tar emot på baksidan.
  - Saker på enheten vibrerar.

## Om det finns vatten i den nedre delen av kylskåpet

### Kontrollera att:

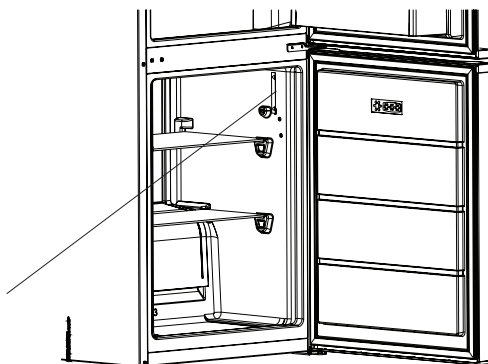
Dräneringshålet för smältvattnet inte är igensatt (använd avfrostnings-avtappningspluggen för att rengöra dräneringshålet)

### Rekommendationer

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

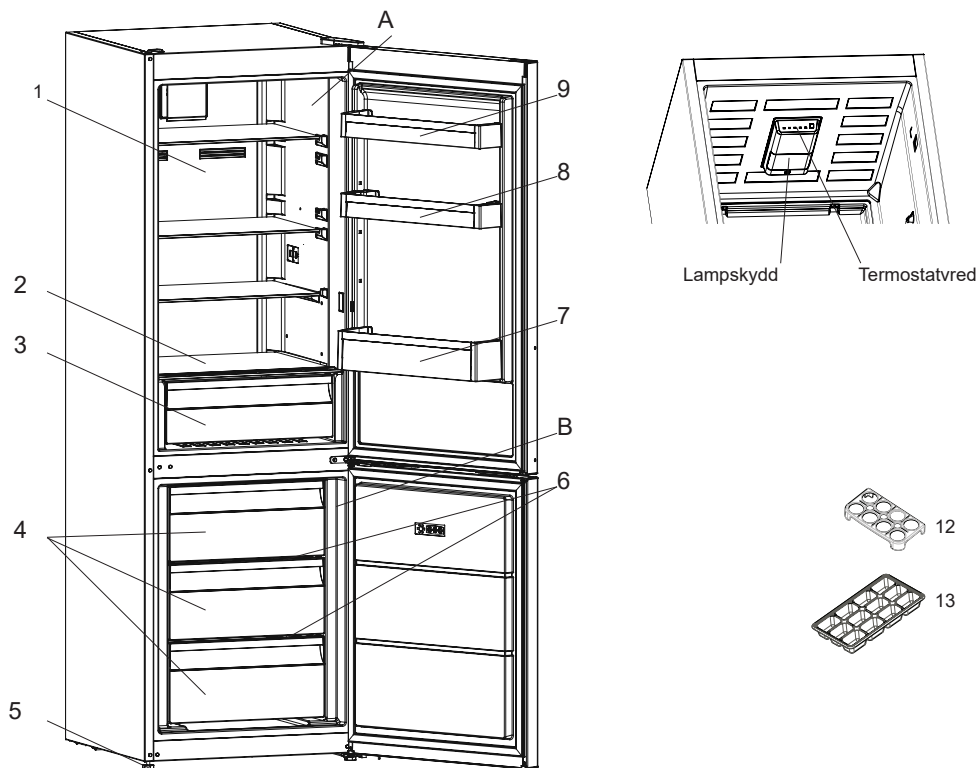
### 6.1 Tips för att spara energi

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 mjuk. Ersätt tätningarna om de är utslitna.
8. Din apparats energiförbrukning är deklarerad utan lådor och med fullt frysfack.
9. För att spara energi, använd inte utrymmet mellan lastgränsen och dörren, utanför lastgränsmarkeringen. Lastgränsmarkeringen används också i energiförbrukningsdeklarationen





## 7 FRYSS- OCH KYLSKÅPETS DELAR OCH UTRYMMEN



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

A) Kylskåp  
B) Frysskåp

- 1) Kylskåpshylla
- 2) Grönsaksutrymmeslock
- 3) Grönsaksutrymme
- 4) Frys låda
- 5) Justerbara fötter

- 6) Glasshylla \*
- 7) Flaskhylla
- 8) Justerbar glasshylla (Adapti-Lift)\* /  
Dörr övre hyllor
- 9) Dörr övre hyllor
- 10) Ägghållare
- 11) Isbricka

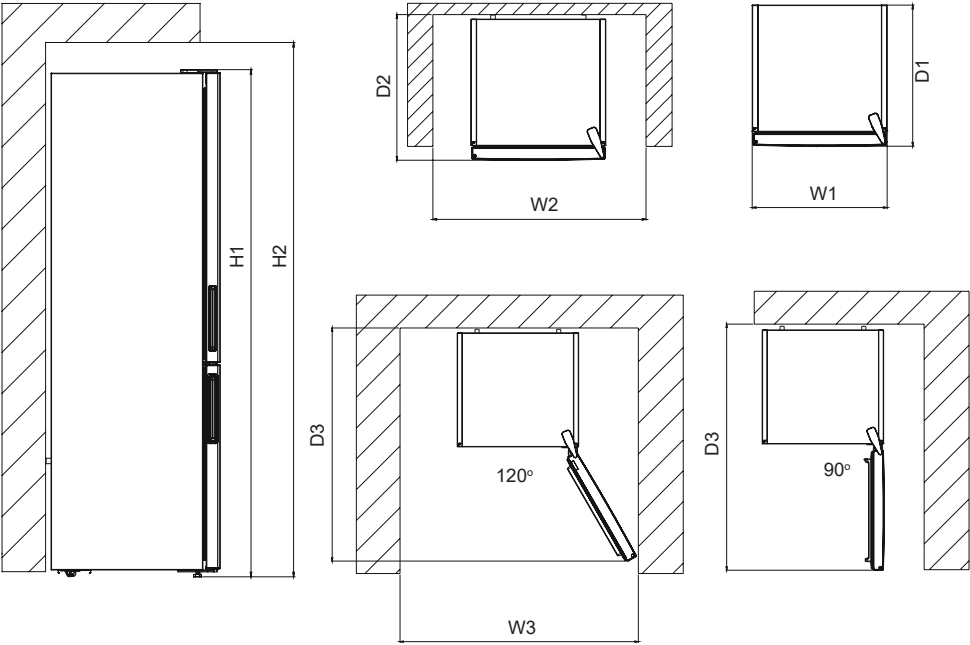
\* I vissa modeller

### 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.

7.1 Dimensioner



Generella dimensioner <sup>1</sup>		
H1	mm	1800,0
W1	mm	540,0
D1	mm	595,0

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

Utrymme som krävs vid användning <sup>2</sup>		
H2	mm	1850,0
W2	mm	560,0
D2	mm	692,8

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

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

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

## 8 TEKNISKA DATA

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

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

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

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

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

## 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.

## 10 KUNDVÅRD OCH SERVICE

Använd alltid endast originaldelar.

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

Informationen finns på typskylten.






Du hittar klassificeringsetiketten i kylskåpsdelen på vänster nedre sida.

Originalreservdelarna för vissa specifika komponenter finns tillgängliga i minst 7 eller 10 år, baserat på typen av komponent, från det att den sista enheten av modellen släppts ut på marknaden.

**Besök vår webbplats**  
**[www.eico.se](http://www.eico.se)**

**Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.**

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta ja ohjeita, jotka on tarkoitettu auttamaan sinua laitteen käytössä ja kunnossapidossa.  
Lue tämä käyttöopas ennen laitteen käyttämistä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.


Kuvake	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakava vamma tai kuolemanvaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Vaarallinen jännite
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon / syttyvien materiaalien vaara
	HUOMAUTUS	Henkilö- tai omaisuusvahingon vaara
	TÄRKEÄÄ	Järjestelmän oikea käyttö


# Sisältö


<b>1 ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA .....</b>	<b>74</b>
1.1 Yleiset varoitukset .....	74
1.1.1 Turvallisuusohjeita .....	78
1.2 Varotoimenpiteitä .....	78
1.3 Asennustiedot .....	79
1.3.1 Ennen laitteen kytkemistä .....	79
1.4 Tietoa uuden sukupolven viilennysteknologiasta .....	80
<b>2 ERILAISIA TOIMINTOJA JA MAHDOLLISUUKSIA .....</b>	<b>81</b>
2.1 Näyttö ja ohjauspaneeli .....	81
2.2 Jääkaapin käyttäminen .....	81
2.2.1 Lämpötilan asetuspainike .....	81
2.2.2 Lämpötila-asetukset .....	81
2.2.3 Tehopakastustoiminto .....	81
2.2.4 Super cooling -tila (teho viilennys) .....	81
2.2.5 Valmiustila .....	82
2.2.6 Ovi auki -hälytystoiminto .....	82
2.3 Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset .....	82
2.4 Lisävarusteet .....	83
2.4.1 Jäärasia .....	83
2.4.2 Pullopidin (Eräät mallit) .....	83
<b>3 RUOAN JÄRJESTELEMINE LAITTEeseen .....</b>	<b>84</b>
3.1 Jääkaappiosasto .....	84
3.2 Pakastinosasto .....	85
<b>4 PUHDISTUS JA HUOLTO .....</b>	<b>88</b>
4.1 Sulattaminen .....	88
5.3 LED-valaisimen vaihtaminen .....	89
<b>5 KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN .....</b>	<b>89</b>
5.1 Kuljetus .....	89
5.2 Oven asemoiminen uudelleen .....	89
<b>6 ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA .....</b>	<b>90</b>
6.1 Vihjeet energian säästämiseksi .....	91
<b>7 LAITTEEN OSAT .....</b>	<b>92</b>
7.1 Mitat .....	93
<b>8 TEKNISET TIEDOT .....</b>	<b>94</b>
<b>9 TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE .....</b>	<b>94</b>
<b>10 ASIAKASPALVELU JA HUOLTO .....</b>	<b>94</b>


# 1 ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA


## 1.1 Yleiset varoitukset


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


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

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

 **VAROITUS:** Älä vahingoita kylmäaineen virtapiiriä.

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

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

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



Symboli ISO 7010 W021

**Varoitus:** Tulipalon / syttyvien materiaalien vaara

- Mallissa, jossa on R600a:ta (jäähdytysneste isobutaani): tämä on ympäristöystävällistä luonnonkaasua, mutta myös tulenarkaa. Kun laitetta kuljetetaan ja asennetaan, on huolehdittava siitä, ettei mikään jäähdytyslaitteen osa vaurioidu. Mikäli vaurio on tapahtunut, vältä avotulta ja kipinöiviä

lähteitä ja tuuleta huone, johon laite on sijoitettu, muutaman minuutin ajan.

- Älä säilytä räjähtäviä aineita kuten aerosolitölkit syttyvien polttoaineiden kanssa tässä laitteessa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin, kuten;
  - henkilökuntien keittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
  - maatilan taloissa ja hotelli- ja motelliasukkaita varten ja muissa asuinympäristöissä
  - muissa majoitusympäristöissä;
  - catering- ja niiden kaltaisten muiden kuin vähittäiskaupan ympäristöissä
- Jos jääkaapin pistoke ei sovi pistorasiaan, valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö pitää korvata sitä, vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset), joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei niitä valvo tai opastetaan laitteen käytössä. Henkilö joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan tulee tehdä sen. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Maadoitettu pistoke on liitetty jääkaapin virtajohtoon. Tämä pistoke tulee käyttää maadoitettuun 10 ampeerin pistorasian kanssa. Jos sinulla ei ole tällaista pistorasiaa talossasi, pyydä että valtuutettu sähköasentaja asentaa sellaisen.

- Lapset jotka ovat vähintään 8 vuotta voivat käyttää laitetta ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat puutteellisia tai ne joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, mikäli niille on annettu ohjeita ja neuvoja käyttää laitetta turvallisesti ja että he varmasti ymmärtävät vaarat jotka voivat liittyä laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja ylläpitää laitetta ilman valvontaa.
- 3-8 vuotiaat saavat täyttää ja tyhjentää jäähdytyslaitteita. Lasten ei tulisi puhdistaa tai huoltaa laitetta. Erittäin nuorten lasten (0-3 vuotta) ei tulisi käyttää laitteita. Nuorten lasten (3-8 vuotta) ei tulisi käyttää laitetta, ellei heitä valvota jatkuvasti turvallisuuden varmistamiseksi. Vanhemmat lapset (8-14 vuotta) ja fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoiset tai 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 virtajohto on vaurioitunut, valmistaja , huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö pitää korvata sitä, vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi yli 2000 m korkeudessa.



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

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

### 1.1.1 Turvallisuusohjeita

- **Varoitus:** Huolehdi siitä, ettei laitteen jäähdytysaukot laitteen rungossa tai rakennelmassa tukkiudu.
- Älä käytä mekaanisia laitteita eikä mitään 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:

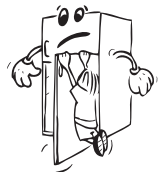
Lue tämä käyttöohje ennen tämän laitteen asennusta ja kytkemistä pistorasiaan. Valmistajalla ei ole vastuuta seurauksista, jotka johtuvat käyttöohjeesta poikkeavalla tavalla suoritetusta asennuksesta tai käytöstä.

### 1.2 Varotoimenpiteitä

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



- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa koskaan istua laatikkojen/hyllyjen päällä eikä riippua ovesta.
- Älä käytä teräviä metalliesineitä poistaaksesi jäätä pakastinosasta; ne voivat lävistää jääkaappipiiriin ja aiheuttaa korjaamattoman vaurion laitteelle. Käytä mukana olevaa muovista kaavinta.
- Älä kytke verkkojohtoa, jos kätesi ovat kosteat.
- Älä laita nesteitä sisältäviä astioita (lasipullot tai tölkkejä) pakastimeen (eikä missään tapauksessa kaasumaisia nesteitä), koska ne voivat rikkoutua pakastuksen aikana.



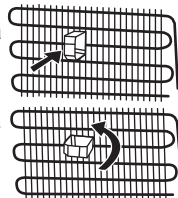
- Pullot, jotka sisältävät alkoholia, täytyy sulkea hyvin ja ne on laitettava jääkaappiin pystyasentoon.
- Älä koske jäähdytyspintoihin varsinkaan kosteilla käsillä, koska seurauksena voi olla palo- tai muu vamma.
- Älä syö pakastimesta poistettua jäätä.
- Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa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



### 1.3 Asennustiedot

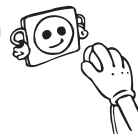
Lue seuraavat seikat huolellisesti ennen jääkaappipakastimen pakkauksesta purkamista ja sen liikuttamista.

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



#### 1.3.1 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.



## 1.4 Tietoa uuden sukupolven viilennysteknologiasta.

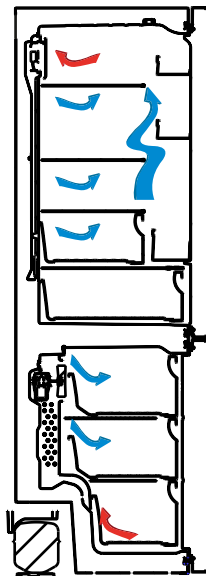
Jääkaappipakastimet, joissa on käytetty uuden sukupolven viilennysteknologiaa, toimivat eri tavalla kuin vanhan malliset jääkaappipakastimet. Vanhalla tekniikalla toteutetuissa jääkaappipakastimissa kaappiin pääsevä kostea ilma ja elintarvikkeista haihtuva kosteus muuttuu jääksi pakastimeen. Jääkaappipakastin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

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

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

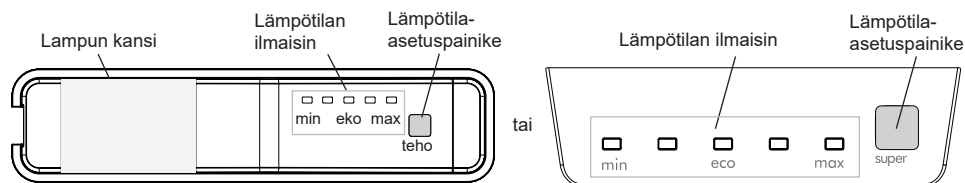
Koska ilmaa ei pääse kulkemaan pakastimen ja jääkaapin välillä, myöskään eri tuoksut eivät sekoitu.

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



## 2 ERILAISIA TOIMINTOJA JA MAHDOLLISUUKSIA

### 2.1 Näyttö ja ohjauspaneeli



### 2.2 Jääkaapin käyttäminen

#### Valaistus

Kun laite kytketään sähköverkkoon ensimmäisen kerran, niin sisävalot voivat itsetestien takia syttyä vasta yhden minuutin kuluttua.

#### 2.2.1 Lämpötilan asetuspainike

Tämän painikkeen avulla voit asettaa jääkaapin lämpötilan. Antaaksesi lämpötila-arvoja jääkaappi-osastolle, paina tätä painiketta.

#### 2.2.2 Lämpötila-asetukset

- Joka kerta kun painat painiketta, asetustemperatuurilämpötila laskee.
- asetustilassa, etkä paina mitään painiketta seuraavan 3 sekunnin aikana.

#### 2.2.3 Tehopakastustoiminto

##### Milloin käytän toimintoa?

- Jäähdyttämään suuria määriä elintarvikkeita.
- Jäähdyttämään pikaruokaa.
- Jäähdyttämään ruokaa nopeasti.
- Säilytää kausiluonteista ruokaa pitkään.

#### 2.2.4 Super cooling -tila (tehoilennys)

##### Milloin käytän toimintoa?

- Jäähdyttämään suuria määriä elintarvikkeita.
- Jäähdyttämään pikaruokaa.
- Jäähdyttämään ruokia nopeasti.
- Varastoimaan sesonkiruokaa pitkäksi aikaa.

#### Käyttöohje

- Pidä lämpötilan asetuspainiketta painettuna 5 sekunnin ajan aktivoitaksesi supertilan, kun asetustila on MAX.
- Kaikki valot palavat jatkuvasti.

#### Toiminnon aikana:

Jos pidät asetuspainiketta painettuna 5 sekunnin ajan, supertila poistetaan käytöstä.



Supertila peruutetaan automaattisesti enintään 48 tunnin kuluttua.

**Huomautus:** Joissakin laitteissa voi olla valmiustila.

### 2.2.5 Valmiustila

Miten se aktivoidaan?

Pidä asetuspainiketta painettuna 5 sekunnin ajan, kun se on asetettu kohtaan "Min". Kaikki ledit vilkkuvat kolme kertaa.

Näin se toimii

Valmiustilassa: kaikki komponentit ovat poissa käytöstä. Jos käyttäjä painaa asetuspainiketta ollessaan valmiustilassa, kaikki ledit vilkkuvat kolme kertaa näyttääkseen, että valmiustila on käytössä.

Näin deaktivoit

Paina asetuspainiketta ja pidä se painettuna, kunnes näyttö palaa normaaliin toimintatilaan.

### 2.2.6 Ovi auki -hälytystoiminto

Jos jääkaapin ovi jätetään auki yli 2 minuutiksi, sisävalaistus (jos saatavilla) alkaa vilkkua.

## 2.3 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 16 °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.
- Jääkaappipakastimesi on 5 minuutin mittainen viivetoiminto, joka on suunniteltu estämään kompressorivauriot. Kun jääkaappipakastimesi kytketään virta, se alkaa käydä normaalisti 5 minuutin kuluttua.
- Jääkaappisi on suunniteltu toimimaan standardeissa mainituissa huonelämpötiloissa sekä arvokilvessä mainitun ilmastoluokan mukaisesti. Jääkaapin käyttämistä ei suositella tiloissa, joiden lämpötilat eivät vastaa annettuja vaihteluvälejä, sillä tämä vaikuttaa jäähdytystehokkuuteen.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 16 - 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.

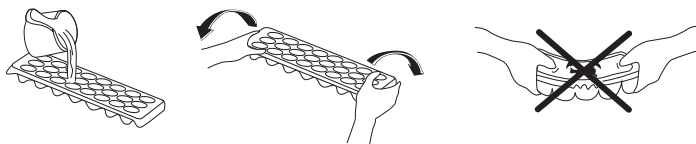
**N (lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–32 °C.

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

## 2.4 Lisävarusteet

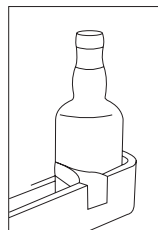
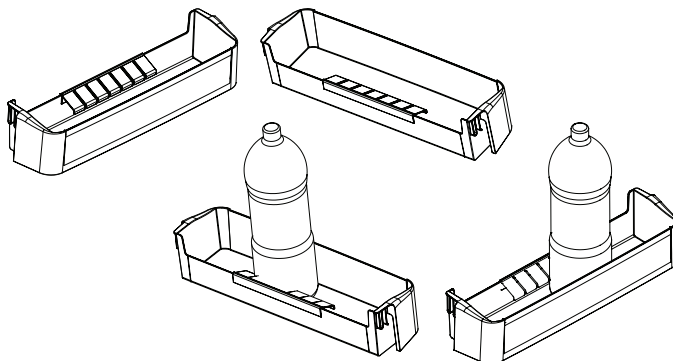
### 2.4.1 Jäärasia

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



### 2.4.2 Pullopidin (Eräät mallit)

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



*Lisävarusteiden visuaaliset ja tekstikuvaukset saattavat vaihdella mallista riippuen.*

## 3 RUOAN JÄRJESTELEMINE LAITTEESEEN

### 3.1 Jääkaappiosasto

- Vähentääksesi kosteutta ja huurtumista älä koskaan laita jääkaappiosastoon avoimessa säiliössä olevia nesteitä. Huurteella on taipumusta kerääntyä höyrystimen kylmimpiin osiin, ja se vaatii tavallista useamman sulatuskerran aikojen kuluessa.
- Valmistetut ruuat on pidettävä peitettynä, kun niitä pidetään jääkaapissa. Älä laita lämpimiä ruokia jääkaappiin. Aseta ne kaappiin jäähtyneinä, muuten lämpötila / kosteus jääkaapin sisällä nousee, mikä vähentää jääkaapin tehokkuutta.
- Varmista, että mikään esine ei ole suorassa kosketuksessa laitteen takaseinän kanssa, sillä se kehittää jäätä, johon pakkaukset tarttuvat. Älä avaa jääkaapin ovea usein.
- Suosittelemme, että liha ja puhdas kala kääritään löyhästi ja varastoidaan lasihyllylle aivan vihanneslokeroa yläpuolelle, missä ilma on viileämpää, koska se tarjoaa parhaat säilytysolosuhteet.
- Säilytä irtohedelmät ja -vihannekset juureslokeroissa.
- Hedelmien ja vihannesten erillään säilyttäminen auttaa suojaamaan eteenille herkkiä vihanneksia (vihreät lehdet, parsakaali, porkkana jne.) eteeniä vapauttavilta hedelmiltä (banaani, persikka, aprikoosi, viikuna jne.).
- Älä laita merkkiä vihanneksia jääkaappiin.
- Kaikkien elintarvikkeiden varastointiaika riippuu ruoan alkuperäisestä laadusta ja kylmäketjun eheydestä ennen jääkaappiin varastointia.
- Lihasta vuotava neste voi saastuttaa muita jääkaapissa olevia tuotteita. Pakkaa liha- valmisteen ja puhdista mahdolliset valumat hyllyiltä.
- Älä laita ruokaa ilmakehän eteen.
- Käytä pakatut elintarvikkeet ennen suositeltua viimeistä käyttöpäivää.

Älä anna elintarvikkeiden joutua kosketuksiin jääkaappiosastossa sijaitsevan lämpötilaturin kanssa, jotta jääkaappiosasto pysyy optimaalisessa lämpötilassa.

- 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 kylmälokeroissa, 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.

Alla oleva taulukko on pikaopas, joka näyttää tehokkaimman tavan säilyttää tärkeimmät ruokaryhmät jääkaapissa.

Ruoka	Suurin sallittu säilytysaika	Kuinka ja missä säilyttää
Kasvikset ja hedelmät	1 viikko	Juureslokeroon
Liha ja kala	2 - 3 päivää	Kääri muovikalvoon, pusseihin tai rasiaan ja säilytä lasihyllyllä



Ruoka	Suurin sallittu säilytysaika	Kuinka ja missä säilyttää
Tuorejuusto	3 - 4 päivää	Omassa ovilokerossaan
Voi ja margariini	1 viikko	Omassa ovilokerossaan
Pullotettu tuote, esim. maito ja jogurtti	Valmistajan ilmoittamaan parasta ennen päivään saakka	Omassa ovilokerossaan
Kananmunat	1 kuukausi	Omalla munahyllyllä
Valmistettu ruoka	2 päivää	Kaikilla hyllyillä

#### HUOM:



Perunoita, sipuleita ja valkosipuleita ei tule säilyttää jääkaapissa.


### 3.2 Pakastinosasto

- Pakastinta käytetään pakasteiden varastointiin, tuoreiden elintarvikkeiden pakastamiseen ja jääkuutioiden valmistamiseen.
- Nestemäiset ruoat tulee pakastaa muoviasioiden ja muut ruoat joko muovikelmussa tai muovipusseissa. Tuoreen ruuan pakastaminen; kääri ja sinetöi tuore ruoka kunnolla, niin että pakkaus on ilmatiivis eikä vuoda. Erityiset pakastepussit, alumiinifolio, polyeteenipussit ja muovirasiat ovat hyviä.
- Älä laita tuoreita elintarvikkeita pakastettujen elintarvikkeiden viereen, sillä ne saattavat sulattaa pakasteet.
- Ennen tuoreen ruoan pakastamista jaa se annoksiin, jotka voidaan kuluttaa yhdellä kertaa.
- Käytä sulatetut pakastetut elintarvikkeet lyhyessä ajassa sulatuksen jälkeen.
- Nouda aina valmistajan ohjeita elintarvikkeepakkauksissa, kun säilytät pakastettuja ruokia. Jos ohjeet puuttuvat, älä säilytä elintarvikkeita yli 3 kuukauden ajan niiden ostopäivämäärästä.
- Ostaessasi pakasteita varmista siitä, että ne on säilytetty asianmukaisissa olosuhteissa ja ettei pakkaus ole vaurioitunut.
- Pakastetut elintarvikkeet on kuljetettava sopivissa astioissa ja laitettava pakastimeen mahdollisimman pian.
- Älä osta pakastettua ruokaa, jos pakkauksessa on kosteuden ja epänormaalin turvotuksen merkkejä. On todennäköistä, että se on varastoitu sopimattomassa lämpötilassa ja että sisältö on pilalla.
- Pakasteiden säilytysaika riippuu huoneen lämpötilasta, termostaatin asetuksista, siitä kuinka usein pakastimen ovea avataan, elintarvikkeiden tyypistä sekä ajasta, joka on ehtinyt kuluu pakasteen kuljettamiseen kaupasta kotiin. Nouda aina pakkauksen ohjeita säilytysajasta, äläkä koskaan ylitä suositeltua säilytysaikaa.
- Jos pakastimen luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa tai sitä ei ole suljettu kunnolla, muodostuu huuretta, joka voi estää tehokkaan ilmankierron. Ratkaise ongelma irrottamalla pakastin pistorasiasta ja odottamalla sen sulamista. Puhdista pakastin, kun se on täysin sulanut.
- Etiketissä ilmoitettu pakastimen tilavuus on tilavuus ilman koreja, kansia ja niin edelleen.
- Älä pakasta sulatettua ruokaa uudelleen. Uudelleen pakastaminen voi aiheuttaa muun muassa ruokamyrkytyksen.

**HUOM:** Jos yrität avata pakastimen oven heti sen sulkemisen jälkeen, huomaat, että se ei avaudu helposti. Tämä on normaalia. Kun paine on tasaantunut, ovi avautuu helposti.



Alla oleva taulukko on pikaopas, joka näyttää tehokkaimman tavan säilyttää tärkeimmät ruokaryhmät pakastinosastossa.

Liha ja kala	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
Pihvi	Kääri kelmuun	6 – 8
Lampaanliha	Kääri kelmuun	6 – 8
Vasikanpaisti	Kääri kelmuun	6 – 8
Vasikanliha kuutioina	Pieninä paloina	6 – 8
Lammas paloina	Paloina	4 - 8
Jauheliha	Pakkauksessaan ilman mausteita	1 – 3
Sisälmykset (paloina)	Paloina	1 – 3
Bolognan makkara/salami	Pakattava vaikka olisi kuoressa	
Kana ja kalkkuna	Kääri kelmuun	4 - 6
Hanhi ja ankka	Kääri kelmuun	4 - 6
Peura, jänis, villisika	2,5 kg paloina tai fileinä	6 – 8
Makeanveden kalat (lohi, hauki, jne.)	Perattuna, pestynä ja kuivaksi taputeltuna Irrota tarvittaessa pyrstö ja pää.	2
Vähärasvaiset kalat (ahven, piikkikampela, kampela)		4
Rasvaiset kalat (tonnikala, makrilli, sinikala, sardelli)		2 – 4
Äyriäiset	Perattuna pussissa	4 - 6
Kaviaari	Omassa pakkauksessaan, alumiinisessa tai muovisessa rasiassa	2 – 3
Etanat	Suolavedessä alumiinisessa tai muovisessa rasiassa	3
 <b>HUOM:</b> Sulanut, pakastettu liha tulee valmistaa samalla tavoin kuin tuore liha. Jos lihaa ei kypsennetä sulatuksen jälkeen, sitä ei saa pakastaa uudelleen.		

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
Tarhapavut 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 kosta ja keitä vedessä	8 – 10
Pinaatti	Pese ja keitä vedessä	6 – 9
Kukkakaali	Poista lehdet, leikkaa paloiksi ja anna olla sitruunalla maustetussa vedessä jonkin aikaa	10 - 12
Munakoiso	Pese ja leikkaa kahden senttimetrin paloiksi	10 - 12

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
<b>Maissi</b>	Puhdista ja pakkaa juurinen tai säilö sokerimaissina	12
<b>Omenat ja päärynät</b>	Kuori ja paloittele	8 – 10
<b>Aprikoosi ja persikka</b>	Leikkaa kahtia ja poista kivi	4 - 6
<b>Mansikka ja mustikka</b>	Pese ja poista kannat	8 – 12

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
<b>Kypsennetyt hedelmät</b>	Lisää 10 % sokeria astiaan	12
<b>Luumu, kirsikka, karpalo</b>	Pese ja poista kannat	8 – 12

	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)	Sulatusaika huoneenlämmössä (tuntia)	Sulatusaika uunissa (minuuttia)
<b>Leipä</b>	4 - 6	2 – 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Pikkuleivät</b>	3 – 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Leivonnaiset</b>	1 – 3	2 – 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Piirakat</b>	1 - 1,5	3 – 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Filotaikinasta tehdyt leivokset</b>	2 – 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pitsa</b>	2 – 3	2 – 4	15-20 (200 °C)

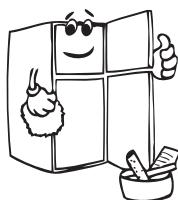
Maitotuotteet	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)	Säilytysolosuhteet
<b>Homogenisoitu maito pakkauksessaan</b>	Omassa pakkauksessaan	2 – 3	Aito maito – omassa pakkauksessaan
<b>Juusto – lukuun ottamatta kotijuusto</b>	Paloina	6 – 8	Alkuperäispakkauksia voidaan käyttää lyhytaikaiseen varastointiin. Kääri folioon pitkäkestoista säilytystä varten.
<b>Voi, margariini</b>	Omassa pakkauksessaan	6	

## 4 PUHDISTUS JA HUOLTO

- ⚡ Irrota laitteen verkkojohto pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista.

- ⚡ Älä puhdista laitetta juoksevilla vedellä.

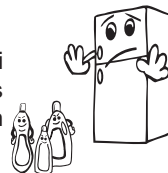
- Jääkaappiosa ja pakastinosa pitää puhdistaa säännöllisesti käyttäen soodan bikarbonaattiliuosta ja haaleaa vettä.



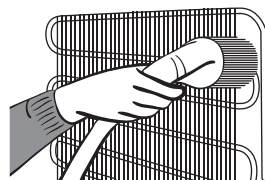
- Puhdista lisävarusteet erikseen saippualla ja vedellä. Älä puhdista niitä pesukoneessa.



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



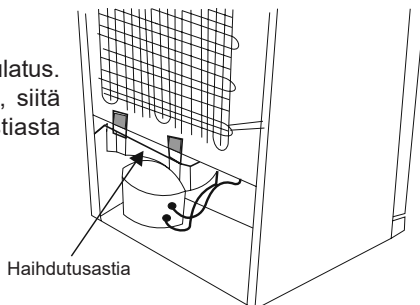
- Sinun pitää puhdistaa lauhdutin (laitteen takana) harjalla kerran vuodessa energian säästämistä ja tehon lisäämistä varten.



**VERKKOJOHTO TÄYTYY IRROTTAA PISTORASIASTA PUHDISTUKSEN AJAKSI.**

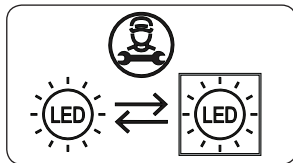
### 4.1 Sulattaminen

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



### 5.3 LED-valaisimen vaihtaminen

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



#### Jos tuote on varustettu LED -lampulla

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan <E> valonlähteen.

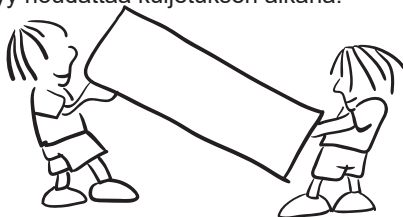
#### Jos tuote on varustettu LED -nauhoilla tai LED -korteilla

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan <F> valonlähteen.

## 5 KULJETUS JA ASENNUSPAIKAN VAIHTAMINEN

### 5.1 Kuljetus

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



### 5.2 Oven asemoiminen uudelleen

- Yksikön oven avautumissuuntaa on mahdollista muuttaa.
- Noudata sivun 118 ohjeita.

## 6 ENNEN HUOLLON KUTSUMISTA

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

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

#### **Tarkista että:**

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

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

#### **Tarkista että:**

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

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

#### **Normaalit äänet**

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

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

##### **Kompressorin ääni**

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

##### **Kupliva ja roiskuva ääni:**

- Tämä ääni johtuu kylmäaineen virtauksesta järjestelmän putkistossa.

##### **Virtaavan veden ääni:**

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

##### **Kiertävän ilman ääni:**

- Tuulettimen puhallusääni. NoFrost jääkaappi voi pitää tätä ääntä kierrättäessään ilmaa, järjestelmän toimiessa normaalisti.
- Jos äänet eroavat tästä, tarkista että:
  - Laite on asetettu täysin vaakasuoraan
  - Laitteen takaosa ei ota kosketa mihinkään.
  - Laitteen sisällä olevat elintarvikkeet eivät tärise.

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

#### **Tarkista että:**

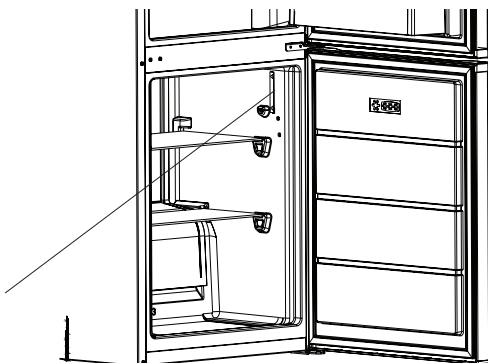
- Sulatusta varten oleva tyhjennysaukko ei ole tukkeutunut (käytä sulatuksen tyhjennys-tulppaa puhdistaaaksesi tyhjennysaukon)

## Suosituksia

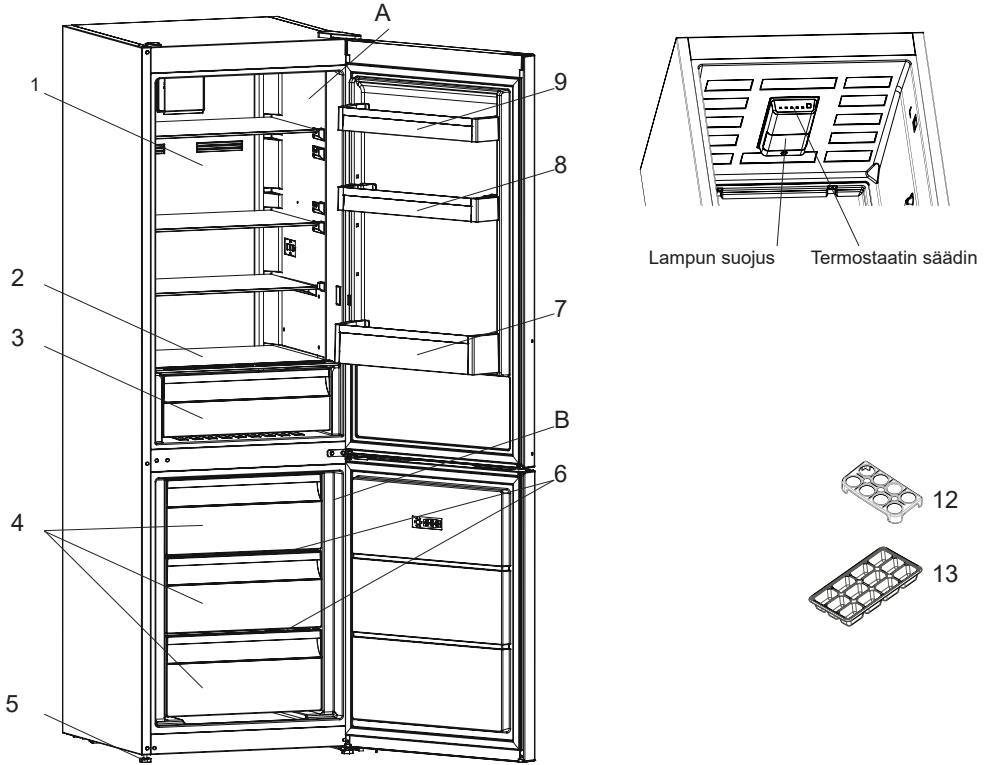
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (esimerkiksi kesäloman aikana) irrota ja puhdista laite, ja jätä ovi auki estääksesi homeen ja ylimääräisten hajujen muodostumisen.
- Sammuttaaksesi laitteen täysin, irrota verkkojohto pistorasiasta (puhdistamista varten ja ovien auki pitämisen ajaksi)
- Jos ongelma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

## 6.1 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. Ovitiivisteiden on oltava puhtaat ja pehmeät. Vaihda kuluneet tiivisteet.
8. Laitteesi energiankulutus ilmoitetaan pakastinosaston ollessa ilman hyllyjä ja täynnä.
9. Jotta säästät energiaa, älä täytä lastausrajoituksen ja oven välille lastausrajoitusmerkin mukaisesti. Lastausrajoitusmerkkiä käytetään myös energiankulutuksen ilmoittamisessa



## 7 LAITTEEN OSAT



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

A) Jääkaappi

B) Pakastin

1) Jääkaappihylly

2) Vihanneslokero kansi

3) Vihanneslokero

4) Pakastimen vetolaatikko

5) Säätöjalat

6) Lasihylly \*

7) Pullohylly

8) Säädetty ovihylly (Adapti-Lift)\* / Oven ylähylly

9) Oven ylähylly

10) Munapidin

11) Jääkuutiolokero

\* Joissakin malleissa

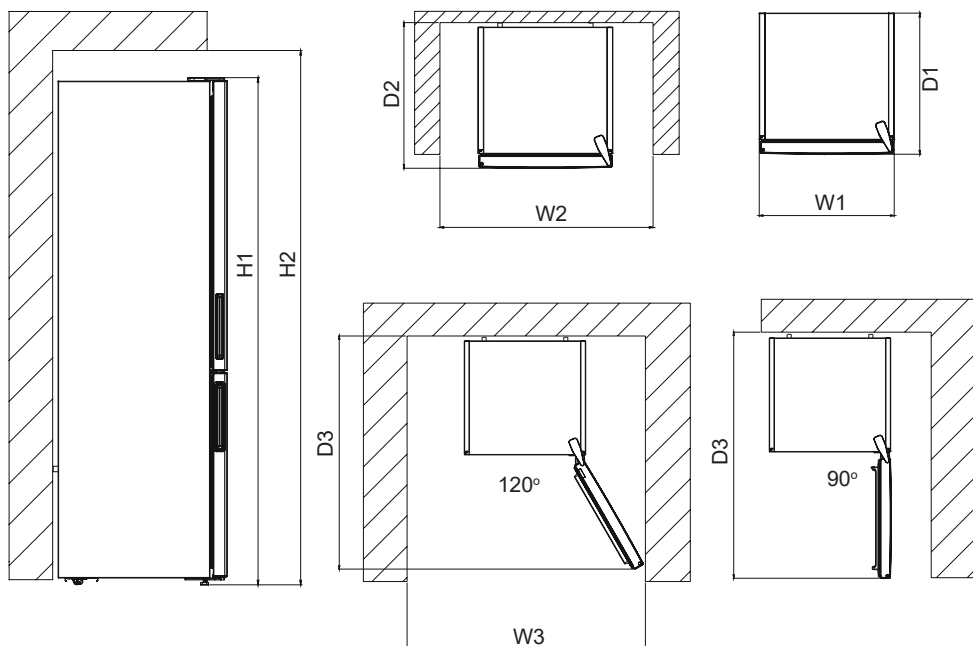
### **Yleisiä huomautuksia**

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

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



## 7.1 Mitat



Kokonaismitat <sup>1</sup>		
H1	mm	1800,0
W1	mm	540,0
D1	mm	595,0

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

Käytössä tarvittava tila <sup>2</sup>		
H2	mm	1850,0
W2	mm	560,0
D2	mm	692,8

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

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

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

## 8 TEKNISET TIEDOT

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

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

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

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

## 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.

## 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**  
**[www.eico.fi](http://www.eico.fi)**

## Takk for at du valgte dette produktet.

Denne brukerhåndboken inneholder viktig informasjon om sikkerhet og instruksjoner som er ment å hjelpe deg med drift og vedlikehold av apparatet.

Ta deg tid til å lese denne brukerhåndboken før du bruker apparatet, og oppbevar denne boken for fremtidig referanse.

Ikon	Type	Betydning
	<b>ADVARSEL</b>	Alvorlig personskade eller dødsrisiko
	<b>FARE FOR ELEKTRISK STØT</b>	Farlig spenningsfare
	<b>BRANN</b>	Advarsel: Risiko for brann / brennbare materialer
	<b>FORSIKTIGHET</b>	Risiko for personlig- eller eiendomskaide
	<b>VIKTIG</b>	Betjening av systemet riktig

# Innhold

<b>1 FØR DU BRUKER APPARATET .....</b>	<b>97</b>
1.1 Generelle advarsler .....	97
1.1.1 Gamle kjøøl-/frys i ustand .....	101
1.2 Sikkerhetsadvarsler .....	101
1.3 Installere og bruke kjøøl-/fryset ditt .....	102
1.3.1 Før du bruker kjøøl-/fryset ditt .....	102
1.4 Informasjon om siste generasjons kjøøleteknologi .....	103
<b>2 FUNKSJONER OG MULIGHETER.....</b>	<b>104</b>
2.1 Display og kontrollpanel .....	104
2.2 Bruke kjøøl-/fryseskapet .....	104
2.2.1 Temperaturinnstillingsknapp .....	104
2.2.2 Temperaturinnstillinger .....	104
2.2.3 Superfrysmodus .....	104
2.2.4 Super-cool modus .....	104
2.2.5 Standby-modus .....	105
2.2.6 Alarmfunksjon for åpen dør .....	105
2.3 Advarsler for temperaturinnstillinger .....	105
2.4 Tilbehør.....	106
2.4.1 Isterningsbrett.....	106
2.4.2 Flaskeholder (På noen modeller) .....	106
<b>3 Plassere mat i kjøøl-/fryset .....</b>	<b>107</b>
3.1 Kjøøleskapsdelen .....	107
3.2 Fryserdel.....	108
<b>4 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>111</b>
4.1 Avriming .....	111
4.2 Å skifte ut LED-lys .....	112
<b>5 TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØØL-/FRYSET .....</b>	<b>112</b>
5.1 Transport .....	112
5.2 Hengsle om døren .....	112
<b>6 FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE .....</b>	<b>113</b>
6.1 Tips for lagring av energi .....	114
<b>7 KJØØL-/FRYSETS ROM OG DELER .....</b>	<b>115</b>
7.1 Mål.....	116
<b>8 TEKNISK DATA.....</b>	<b>117</b>
<b>9 INFORMASJON TIL TESTINSTITUTT.....</b>	<b>117</b>
<b>10 KUNDESTØTTE OG SERVICE.....</b>	<b>117</b>

# 1 FØR DU BRUKER APPARATET

## 1.1 Generelle advarsler

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

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

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

**⚠ ADVARSEL:** Ikke skad kjølekretsen.

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

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

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



Symbol ISO 7010 W021

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

- Dersom apparatet bruker R600a som et kjølemiddel
  - kan du få denne informasjonen fra kjølerens etikett
  - du bør være forsiktig under frakt og installasjon for å hindre skade på kjøleelementene. Selv om R600a er en miljøvennlig og naturlig gass. Siden den er

eksplosiv må du, dersom det er en lekkasje, flytte kjøl-/fryset ditt fra åpen flamme eller varmekilder, og ventilere rommet der apparatet står i noen få minutter.

- Mens du bærer og setter på plass kjøl-/fryset, ikke ødelegg kjølegasskretsen.
- Ikke lagre eksplosivt materiale slik som aerosolkanner med flammende drivstoff i dette apparatet.
- Apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende apparater som;
  - personalkjøkken i butikker, kontor og andre jobbsteder, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
  - gårdshus og klienter på hotell, motell og andre overnattingssteder, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
  - hærberger og lignende, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
  - catering og lignende ikke-detalj apparater, sm kan sidestilles med vanlig husholdning.
- Apparatet er utstyrt med et EU-godkjent støpsel som ikke må brukes i en dansk installasjon, da enheten ikke er jordnet for en slik. Lokale forskrifter. Ombygging til et dansk støpsel skal utføres av en kvalifisert elektriker. Du kan også bruke en adapter som overgang mellom Schko-støpselet og det danske jordingssystemet.

- 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) trygt 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.

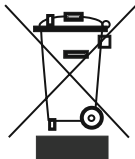
## **For å unngå forurensing av mat, følg disse instruksjonene:**

- 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.



### 1.1.1 Gamle kjøøl-/frys 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-/fryset ditt.

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

#### NB!

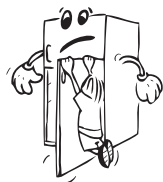
- Vennligst les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet ditt. Vi er ikke ansvarlige for skade som oppstår grunnet feil bruk.
- Følg alle instruksjonene på apparatet ditt og i bruksanvisningen, og oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted for å løse problemer som kan oppstå 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.

### 1.2 Sikkerhetsadvarsler

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



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



- Ikke rør frose varer med våte hender! Ikke spis iskrem og iskuber rett etter du har tatt dem ut fra fryseren!

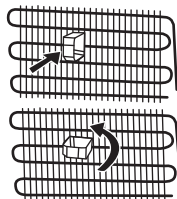
- Ikke frys ned mat som allerede har vært frossent etter at det har tint. Dette kan være helseskadelig og blant annet føre til matforgiftning.
- Ikke dekk til kroppen eller toppen av kjøøl-/fryset med snøre. Dette påvirker ytelsen til kjøøl-/fryset ditt.
- Fiks tilbehøret i kjøøl-/fryset under transport for å unngå å skade det.
- Det må ikke brukes adapter på kontakten.



### 1.3 Installere og bruke kjøøl-/fryset ditt

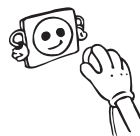
*Før du begynner å bruke kjøøl-/fryset ditt bør du legge merke til følgende punkter:*

- Driftspenningen for kjøøl-/fryset ditt er 220-240 v ved 50Hz.
- Vi tar ikke ansvar for skadene som følger av ujordet bruk.
- Plasser kjøøl-/fryset 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-/fryset ditt bør aldri brukes utendørs eller etterlatt i regn.
- Når kjøøl-/fryset 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-/fryset din, og sett kjøøl-/fryset din på en passende plass slik at det er minst 5 rom over.
- De justerbare forbenene bør stabiliseres i en passe høyde for å la kjøøl-/fryset 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-/fryset.
- Før du bruker kjøøl-/fryset ditt, vask alle delene med varmt vann tilsatt en teskje natriumbikarbonat, og rens det så med rent vann og la det tørke. Sett alle delene på plass etter vasking.
- Installer lengdejusteringsplasten (den delen med sorte vaner på baksiden) ved å snu den 90° som vist i figuren for å unngå at kondenseren berører vegg.
- Kjøøl-/fryset bør plasseres mot en vegg med en fri distanse som ikke overskrider 75 mm.



#### 1.3.1 Før du bruker kjøøl-/fryset ditt

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



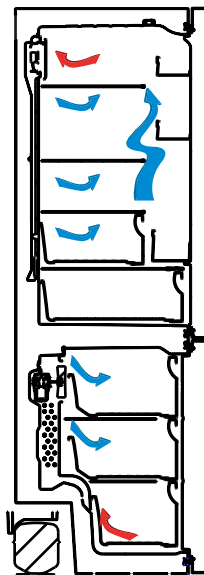
## 1.4 Informasjon om siste generasjons kjøleteknologi

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

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

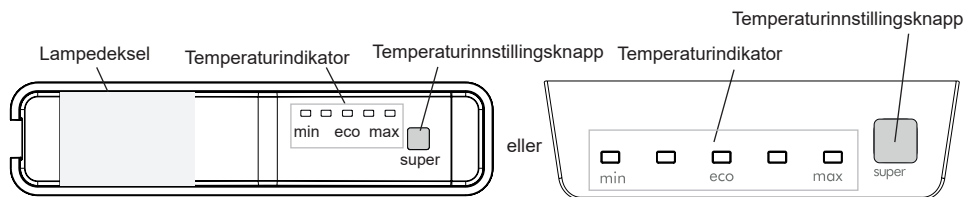
Konfigurasjonen i kjøleseksjonen er nesten identisk til fryserseksjonen. Luft som slippes ut fra viften, plassert på toppen av kjøleseksjonen, avkjøles mens den passerer gjennom spalten bak luftkanalen. Samtidig blåses luften ut gjennom hullene i luftkanalen, slik at avkjølingsprosessen fullføres i kjøleseksjonen.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

Siden ingen luft passerer mellom fryser- og kjøleseksjonene, vil ikke lukter blande seg. Dette gjør at kjøleskap med siste generasjons kjøleteknologi er enkelt å bruke, og gir deg mye plass og et bra utseende.



## 2 FUNKSJONER OG MULIGHETER

### 2.1 Display og kontrollpanel



### 2.2 Bruke kjøl-/fryseskabet

#### Belysning

Når produktet kobles til for første gang, kan de indre lysene bli slått på ett minutt senere grunnet åpningstester.

#### 2.2.1 Temperaturinnstillingsknapp

Denne knappen brukes til innstilling av temperaturen i kjøl-/fryseskabet. Trykk på denne knappen for å angi verdier for kjøl- og frysedelen.

#### 2.2.2 Temperaturinnstillinger

- Innstillingstemperaturen reduseres hver gang du trykker på knappen.
- Innstillingsskjermen og ikke trykker på noen knapper i løpet av de neste tre sekunder.

#### 2.2.3 Superfrysmodus

##### Når brukes denne?

- Når du skal fryse store mengder mat.
- Til rask innfrysing av ferdiglaget mat.
- Til rask innfrysing av mat.
- For lagring av sesongmat over lengre tid

#### 2.2.4 Super-cool modus

##### Når brukes denne?

- Til nedkjøling av store mengder mat.
- Til rask nedkjøling av ferdiglaget mat.
- Til rask nedkjøling av mat.
- For å lagre sesongens mat over lenger tid.

##### Hvordan brukes denne?

- Hold temperaturjusterings-knappen inne i 5 sekunder for å aktivere superkjøle-modus når innstillingen er satt til MAKS.
- Alle lysene vil lyse konstant.

##### Når denne modusen er aktiv:

Hvis du holder inne justeringsknappen i 5 sekunder, deaktiveres superkjøle-modus.



Superkjøling-modus avbrytes automatisk etter 48 timer.

**Merk:** Noen innebygde apparater kan ha standby-modus.

### 2.2.5 Standby-modus

Hvordan aktivere?

Hold justeringsknappen inne i 5 sekunder når den er satt til "Min". Alle lysene blinker tre ganger.

Hvordan Fungerer Det?

I standby-modus, deaktiveres alle komponenter. Hvis brukeren trykker på justeringsknappen i standby-modus, vil alle lysene blinke tre ganger for å vise at standby-modus er aktivert.

Hvordan Skal Det Deaktiveres?

Trykk og hold inne justeringsknappen til displayet går tilbake til normal funksjon.

### 2.2.6 Alarmfunksjon for åpen dør

Hvis døren står åpen i mer enn 2 minutter, vil den innvendige belysningen (hvis tilgjengelig) begynne å blinke.

## 2.3 Advarsler for temperaturinnstillinger

- Omgivelsestemperaturen, temperaturen av den ferske lagrede mat og hvor ofte døren åpnes, påvirker temperaturen i kjøl-/frysen. Endre temperaturinnstillingen, hvis det er nødvendig.
- Det anbefales ikke å bruke kjøl-/fryset når temperaturen er under 16°C.
- Temperaturinnstillingen bør settes ved å ta hensyn til hvor ofte døren åpnes og lukkes, hvor mye mat er lagret i kjøl-/fryset og miljøet og plasseringen av apparatet.
- Når kjøl-/fryset 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-/fryset har en 5 minutters innebygd forsinkelsesfunksjon, som er utviklet for å hindre skader på kompressoren. Når strømmen slås på, vil kjøl-/fryset begynne å fungere som normalt etter 5 minutter.
- Kjøl-/fryset er laget for å operere i temperaturintervaller som er angitt i kravene, i henhold til klimaklassen som er angitt i informasjonsetiketten. Kjøl-/fryset 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 - 43°C.

### Klimaklasse og betydning:

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

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

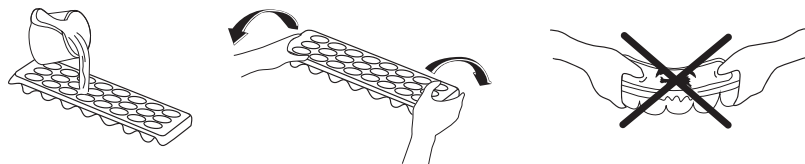
**N (temperert):** Dette kjøl-/fryset er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 32 °C.

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

## 2.4 Tilbehør

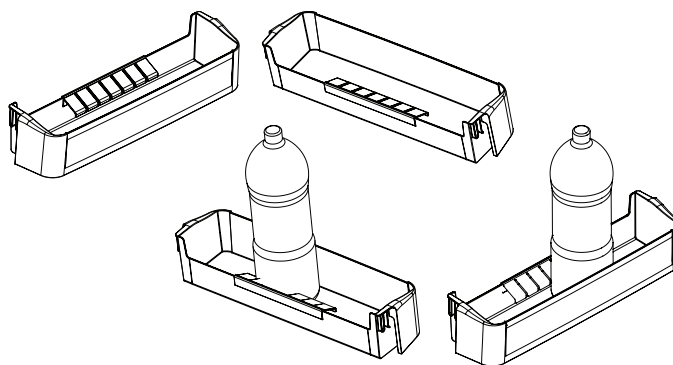
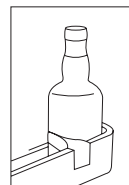
### 2.4.1 Isterningsbrett

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



### 2.4.2 Flaskeholder (På noen modeller)

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



**Bilder og tekstbeskrivelser på tilbehørseksjonen kan variere ut fra apparatmodellen.**

## 3 Plassere mat i kjøøl-/fryset

### 3.1 Kjøleskapsdelen

- For å redusere fuktighet og unngå påfølgende riming, må væsker alltid lagres i forseglede beholdere i kjøleskapet. Frost har en tendens til å konsentreres i de kaldeste feltene i den fordampende væsken, og med tiden vil apparatet ditt kreve hyppigere avriming.
- Tilberedte retter må være tildekket når de oppbevares i kjøleskapet. Ikke plasser varm mat i kjøleskapet. Plasser dem når de er avkjølt, ellers øker temperaturen / fuktigheten i kjøleskapet, noe som reduserer kjøleskapets effektivitet.
- Sikre at det ikke er noen artikler i direkte kontakt med apparatets bakre vegg, da frost vil utvikles og emballasjen vil sitte fast. Ikke åpne kjøleskapsdøren for ofte.
- Vi anbefaler at kjøtt og rensket fisk pakkes løst og lagres på glasshyllen over grønnsaksbeholderen, hvor luften er kjøligere, da dette gir de beste lagringsforholdene.
- Lagre løs frukt og grønnsaksartikler i grønnsaksskuffene.
- Lagring av frukt og grønnsaker separat hjelper med å forhindre etylen-sensitive grønnsaker (grønne blader, brokkoli, gullrøtter osv.) fra å bli påvirket av etylen-frigjørende frukt (banan, fersken, aprikos, fiken, osv.).
- Ikke legg våte grønnsaker i kjøleskapet.
- Lagringstid for alle matprodukter avhenger av den innledende kvaliteten på maten, og en uavbrutt kjølesyklus før lagring i kjøleskap.
- Vann som lekker fra kjøtt kan kontaminere andre produkter i kjøleskapet. Du bør pakke kjøttprodukter og rengjøre eventuelle lekkasjer i hyllene.
- Ikke plasser mat foran luftstrømmen.
- Bruk pakket mat før anbefalt utløpsdato.

Ikke la mat komme i kontakt med temperatursensoren som er plassert i kjøleskapet for å holde kjøleskapet på optimal temperatur.

- 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.

Tabellen under er en hurtigveiledning for å vise deg den mest effektive måten å lagre de store matgruppene i kjøleskapet ditt.

Mat	Maksimal lagringstid	Hvor og hvordan lagre
Frukt og grønnsaker	1 uke	Grønnsaksbeholder
Kjøtt og fisk	2–3 dager	Pakk i plastfolie, bagger, eller i en kjøttbeholder, og lagre den på glasshyllen.
Fersk ost	3–4 dager	På den angitte dørhyllen
Smør og margarin	1 uke	På den angitte dørhyllen
Produkter på flaske, f.eks. melk og yoghurt	Til utløpsdatoen som er anbefalt av produsenten	På den angitte dørhyllen
Egg	1 måned	På den angitte egghyllen
Tilberedt mat	2 dager	Alle hyller

#### **MERK:**



Poteter, løk og hvitløk bør ikke lagres i kjøleskapet.

### **3.2 Fryserdel**

- Fryseren brukes til å oppbevare frossen mat, fryse fersk mat og lage isbiter.
- Mat i flytende form skal fryses i plastkopper og annen mat skal fryses i plastfolier eller poser. For frysing av fersk mat: fersk mat på pakkes og forsegles omhyggelig. Emballasjen skal være lufttett og ikke lekk. Spesielle fryseposer, aluminiumsfolie, polyetylenposer og plastbeholdere er ideelle.
- Ikke legg den fersk og varm mat ved siden av frossen mat, da dette kan tine den.
- Før du fryser fersk mat, del den opp i porsjoner som kan konsumeres i ett måltid.
- Bruk tint frossen mat innen kort tid etter avriming
- Følg alltid produsentens anvisninger på emballasje når du oppbevarer frossen mat. Hvis det ikke følger med noen informasjon, bør ikke maten oppbevares i lengre enn tre måneder etter kjøpsdatoen.
- Når du kjøper frossen mat, må du passe på at de ble fryst under riktige forhold og at emballasjen er hel.
- Frossen mat skal transporteres i passende beholdere og plasseres i fryseren så snart som mulig.
- Ikke kjøp frossen mat hvis emballasjen viser tegn på fuktighet og unormal hevelse. Det er sannsynlig at den har blitt lagret ved en uegnet temperatur og at innholdet har forverret seg.
- Holdbarhetstiden for frossen mat avhenger av romtemperaturen, termostatinnstillinger, hvor ofte døren blir åpnet, hvilken type mat det er og hvor lang tid det tar å frakte den fra butikken og hjem. Følg alltid instruksjonene på pakken, og overstig aldri den maksimale oppbevaringstiden indikert.
- Hvis døren på fryseren har stått åpen lenge, eller ikke har vært ordentlig lukket, vil det dannes rim som kan forhindre effektiv luftsirkulasjon. For å løse dette, trekk ut kontakten til fryseren og vent til den er avrimet. Rengjør fryseren når den er helt avrimet.



- Frysevolumet som er oppgitt på etiketten er volumet uten kurver, deksler og så videre.
- Ikke frys opptinet mat. Det kan være farlig fordi det kan føre til problemer som matforgiftning.

**MERK:** Hvis du prøver å åpne frysedøren umiddelbart etter at du har lukket den, vil du oppdage at den ikke åpnes lett. Dette er normalt. Når likevekt er nådd, åpnes døren lett.



Tabellen under er en hurtigveiledning for å vise deg den mest effektive måten å lagre de store matvaregruppene i kjøleskapet ditt.

Kjøtt og fisk	Forberedelse	Maksimal lagringstid (månader)
Biff	Pakkes i folie	6–8
Lammekjøtt	Pakkes i folie	6–8
Kalvestek	Pakkes i folie	6–8
Kalvkuber	I små biter	6–8
Lammeterninger	I biter	4–8
Kjøttdeig	I pakker uten tilsatt krydder	1–3
Innvoller (biter)	I biter	1–3
Bologna pølser/salami	Bør pakkes inn selv om den har membran	
Kylling og kalkun	Pakkes i folie	4–6
Gås og and	Pakkes i folie	4–6
Hjortedyr, kanin, villsvin	I 2,5 kilos porsjoner og som fileter	6–8
Ferskvannsfisk (laks, karpe, steinbit)	Etter å ha rensset fisken for innvoller og skjell, vask og tørk den. Fjern hale og hode hvis nødvendig.	2
Mager fisk ( abbor, piggvar og flyndre)		4
Fet fisk (tunfisk, makrell, piggfinnefisk, ansjos)		2–4
Skalldyr	Rengjort og i en pose	4–6
Kaviar	I pakken sin, aluminium- eller plastbeholder	2–3
Snegler	I saltvann, aluminium- eller plastbeholder	3

**MERK:** Frossent kjøtt bør tilberedes som ferskt kjøtt etter det har tint. Hvis kjøttet ikke tilberedes etter at det er tint, må det ikke fryses igjen.

Frukt og grønnsaker	Forberedelse	Maksimal lagringstid (månader)
Snittbønner og bønner	Vask og kutt til små biter, og kok i vann	10–13
Bønner	Hull ut, vask og kok i vann	12
Kål	Vasket 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	Rens og vask og kok 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

Frukt og grønnsaker	Forberedelse	Maksimal lagringstid (måneder)
Aubergine	Skjær opp i 2 cm lange biter etter vasking	10–12
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
Plomme, kirsebær, rips	Vask og hull ut stilkene	8–12

	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)

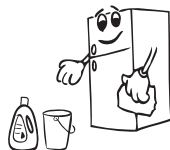
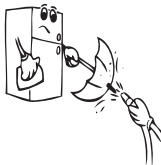
Meieriprodukter	Forberedelse	Maksimal lagringstid (måneder)	Lagringsforhold
Pakke (homogenisert) melk	I sin egen pakke	2–3	Ren melk – I sin egen pakke
Ost – inkludert hvitost	I skiver	6–8	Originalpakningen kan brukes til korttidslagring. Den bør pakkes inn i folie for lengre perioder.
Smør, margarin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

## 4 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

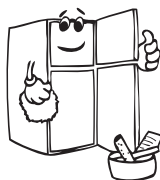
- ⚡ Trekk ut støpselet før du rengjør.



- ⚡ Vask ikke ved å helle vann på den.



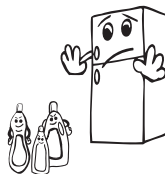
- Kjøl-/fryset bør rengjøres regelmessig ved hjelp av en blanding av soda og lunket vann.



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



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



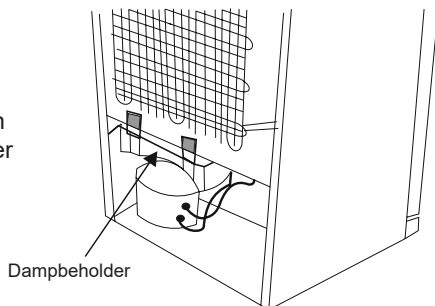
- Du bør rengjøre kondenseren med børste minst én gang i året for å spare strøm og øke ytelsen.



Strømforsyningen må være koblet fra under rengjøring.

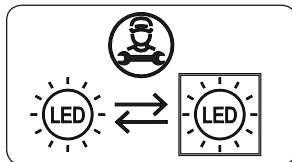
### 4.1 Avriming

Kjøl-/fryset har automatisk avriming. Vannet som oppstår som et resultat av avrimingen renner gjennom en vannoppsamlende tut, renner inn i en dampbeholder under kondensatoren og fordampes der.



## 4.2 Å skifte ut LED-lys

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



Hvis produktet er utstyrt med LED -lampe

Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <E>.

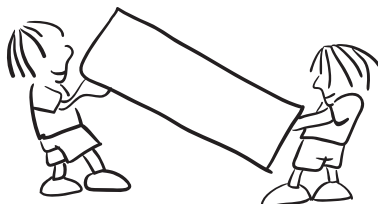
Hvis produktet er utstyrt med LED -stripe (r) eller LED -kort (er)

Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <F>.

## 5 TRANSPORT OG FLYTTING AV KJØL-/FRYSET

### 5.1 Transport

- Den originale emballasjen og polystyrenen (PS) kan dekkes over dersom det er nødvendig.
- Under transport bør kjøl-/fryset 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-/fryset til et nytt sted, må alle løse deler (f.eks. hyller, skuffer...) taes ut eller festes med bånd for å unngå risting.



### 5.2 Hengsle om døren

- Det er mulig å endre åpningsretningen til aggregatets dører.
- Følg instruksjonene på side 118.

## 6 FØR DU TAR KONTAKT MED SERVICE

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

### **Om kjøøl-/fryset ditt ikke virker:**

#### **Sjekk om:**

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

### **Om kjøøl-/fryset ditt fungerer dårlig:**

#### **Sjekk at:**

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

### **Dersom kjøøl-/fryset lager for mye lyd:**

#### **Normale lyder**

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

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

##### **Kompressorlyd**

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

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

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

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

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

##### **Lyd av luftblåsing:**

- Normal viftestøy. Denne lyden kan høres i NoFrost kjøøl-/fryseskap under normal drift på grunn av luftsirkulasjonen.
- Hvis du hører disse lydene må du sjekke at:
  - apparatet står i vater
  - at ingenting er i kontakt med baksiden av kjøøl-/fryset
  - ingen gjenstander ligger oppå kjøleskapet og vibrerer

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

**Sjekk at:**

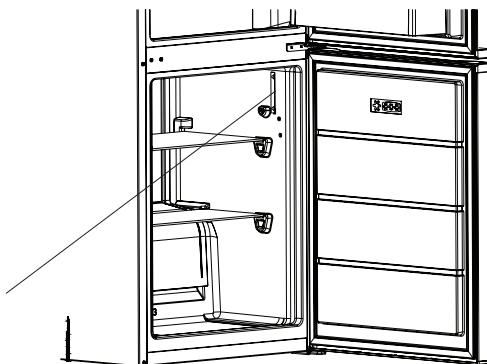
- avløpsåpningen for avrimingsvann ikke er tett (rengjør åpningen med pluggen til avløpsåpningen)

### **Anbefalinger**

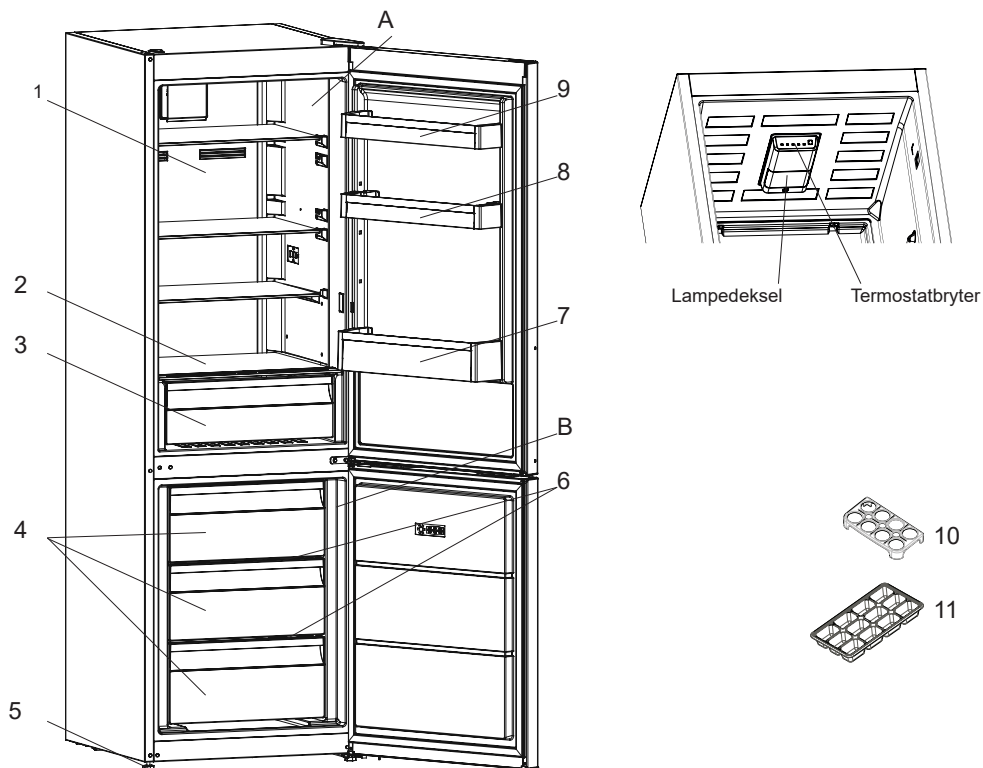
- Hvis apparatet ikke skal brukes på lang tid (for eksempel når du skal på sommerferie), må du koble fra apparatet, rengjøre det og la døren stå åpen så det ikke danner seg mugg og vond lukt.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten for å slå apparatet helt av (ved rengjøring og når døren blir stående åpen).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

### **6.1 Tips for lagring av energi**

1. Installer apparatet på et Coll, godt ventilert 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 og sølevann de må dekkles. 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 temrepature sammen i apparatet (Skarpere, chiller ... etc).
7. Dør pakning må være ren og smidig. Skift pakninger hvis slitt.
8. 8-Strømforbuket til apparatet er deklartert uten skuffer og med fullt fryserrom.
9. Du sparer strøm ved å ikke bruke plassen mellom lastgrensen og døren, som går langs linjen for lastgrense. Grensen for lastlinje brukes også ved deklarerer av strømforbruk.



## 7 KJØL-/FRYSETS ROM OG DELER



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

**A)** Kjøledel

**B)** Fryser

**1)** Hyller i kjøleskap

**2)** Deksel til grønnsaksskuff

**3)** Grønnsaksskuff

**4)** Fryser kurv

**5)** Justeringsben

**6)** Fryser glasshyller \*

**7)** Flaskehylle

**8)** Justerbar dørhylle \* / dørhylle

**9)** Øvre hylle på døren

**10)** Eggholder

**11)** Isterningsbrett

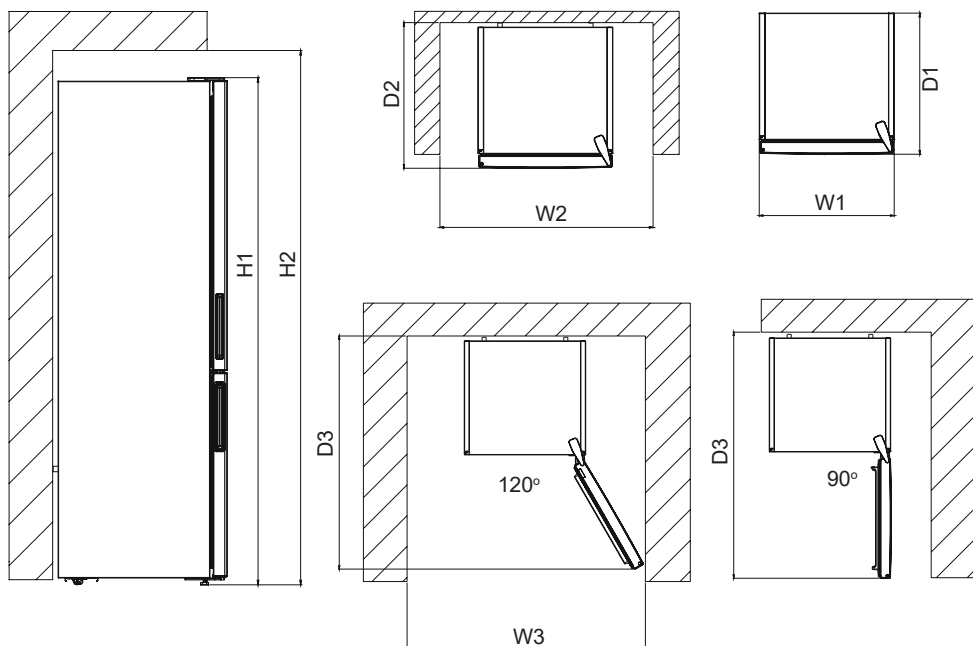
\* I noen modeller

### 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.

## 7.1 Mål



Produktdimensjoner <sup>1</sup>		
H1	mm	1800,0
W1	mm	540,0
D1	mm	595,0

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

Nødvendig plass under bruk <sup>2</sup>		
H2	mm	1850,0
W2	mm	560,0
D2	mm	692,8

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

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

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



## 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 nettlénke til informasjon om apparatets ytelse i EU EPREL-databasen.

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

Det er også mulig å finne den samme informasjonen i EPREL via lenken

<https://eprel.ec.europa.eu> og modellnavnet og produktnummeret du finner på apparatets typeskilt.

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

## 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.

## 10 KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen kan finnes på typeskiltet.

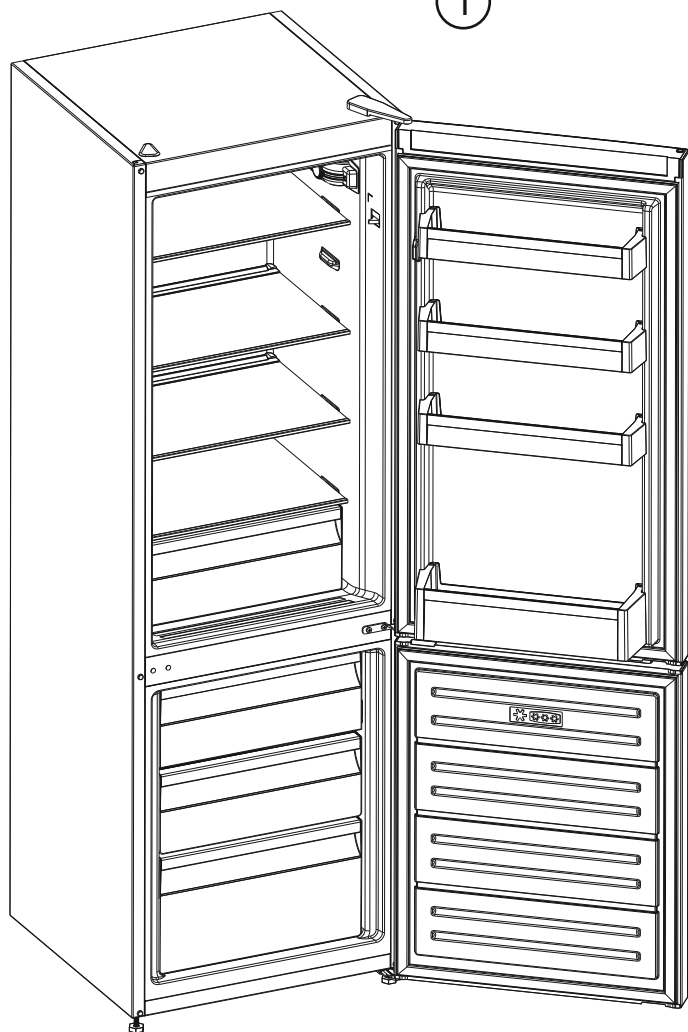
Du finner klassifiseringsetiketten i kjølesonen på venstre nedre side .

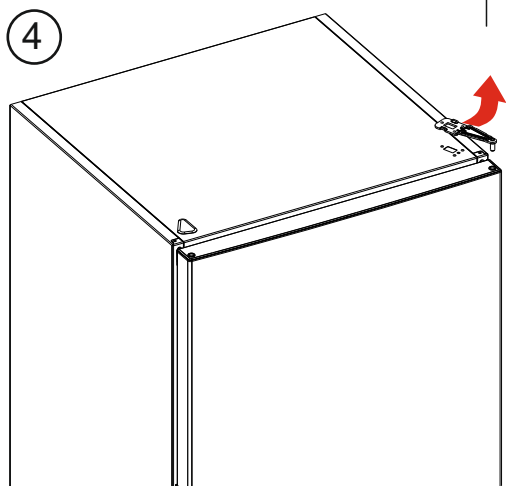
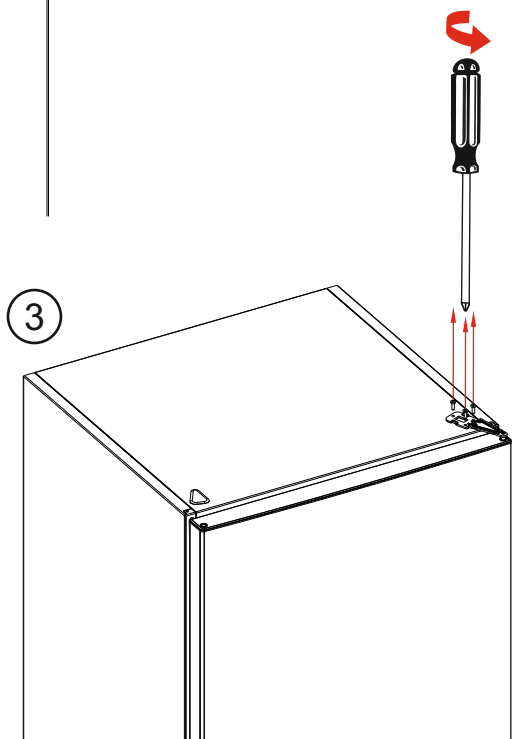
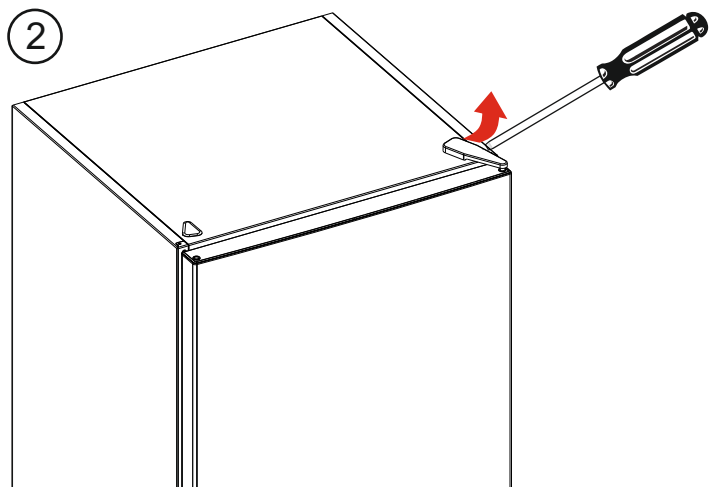
De originale reservedelene til noen spesifikke komponenter er tilgjengelige i minst 7 eller 10 år, basert på komponenttypen, fra markedsføring av den siste enheten i modellen.

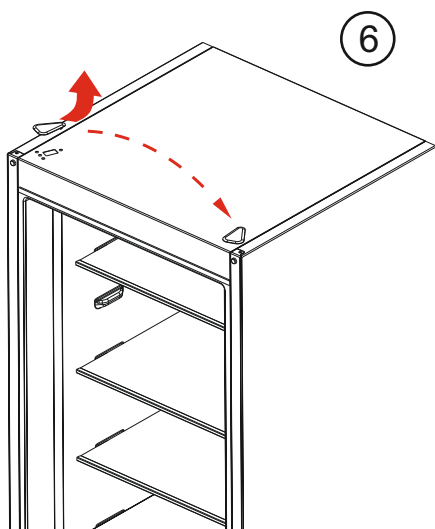
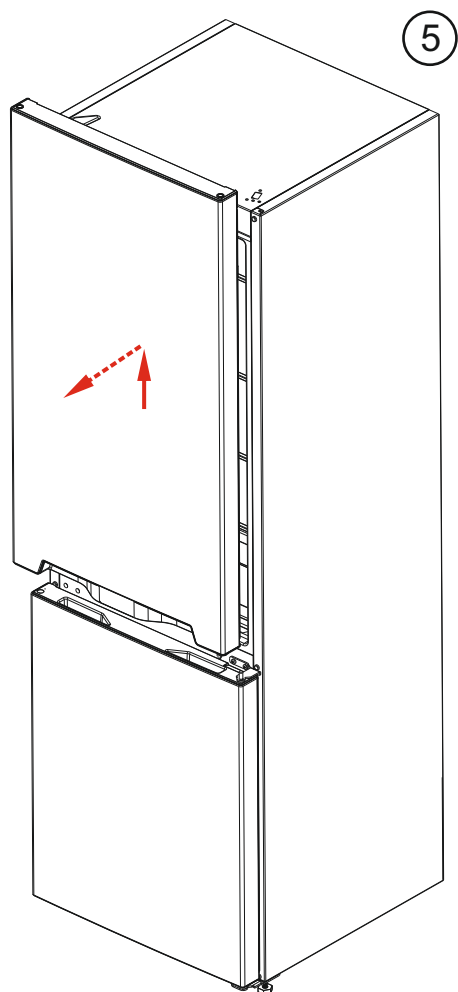
Besøk nettsiden vår

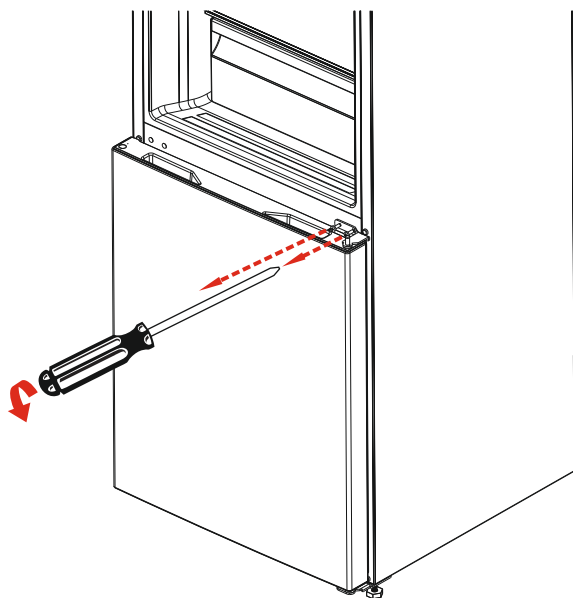
[www.eico-as.no](http://www.eico-as.no)

1

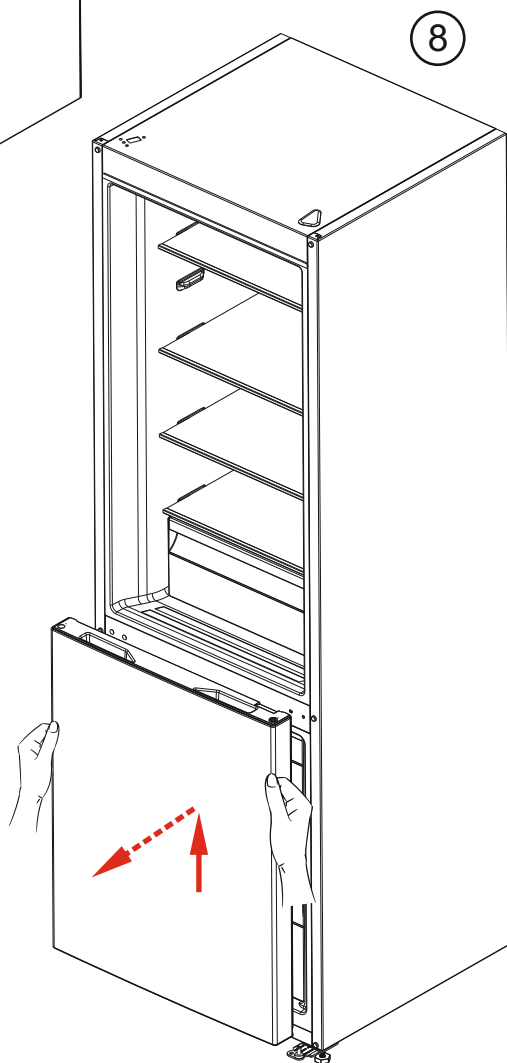




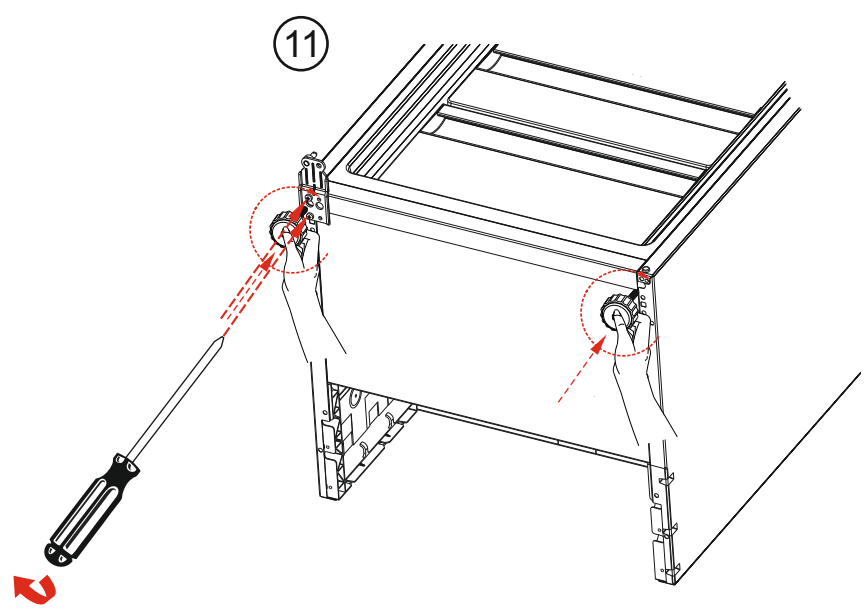
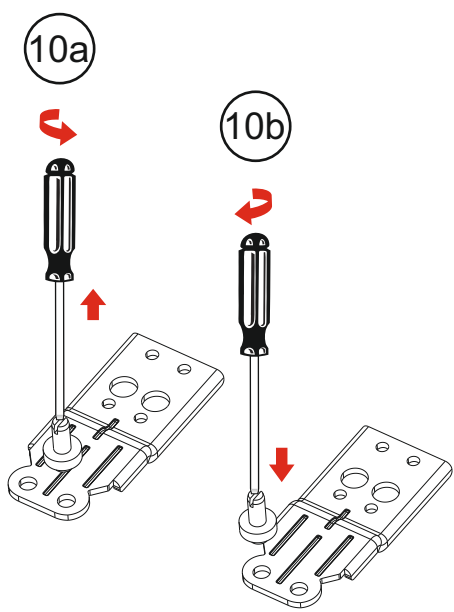
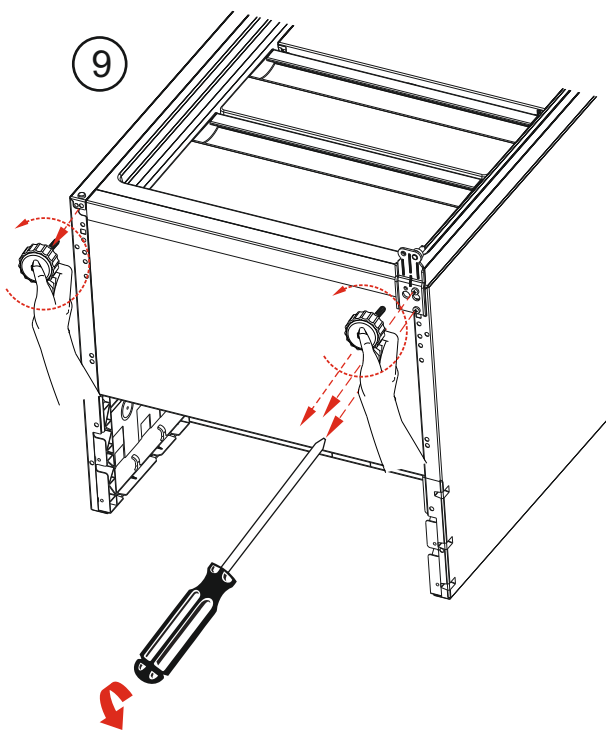




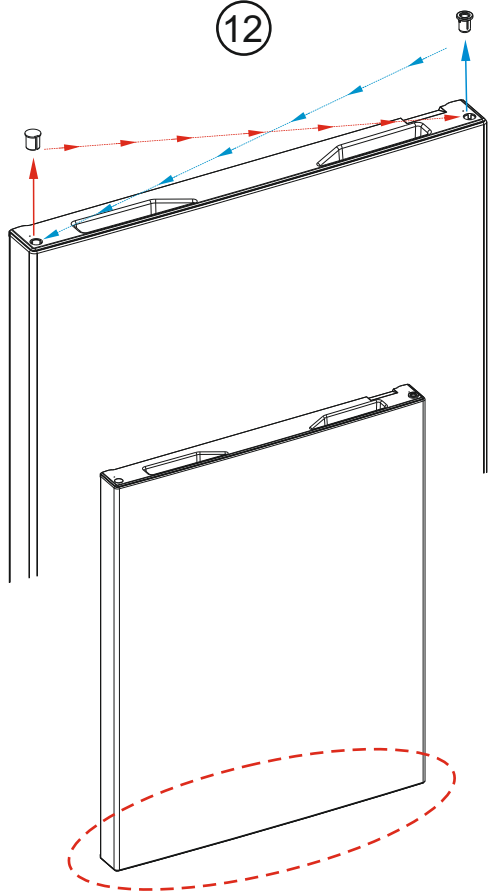
7



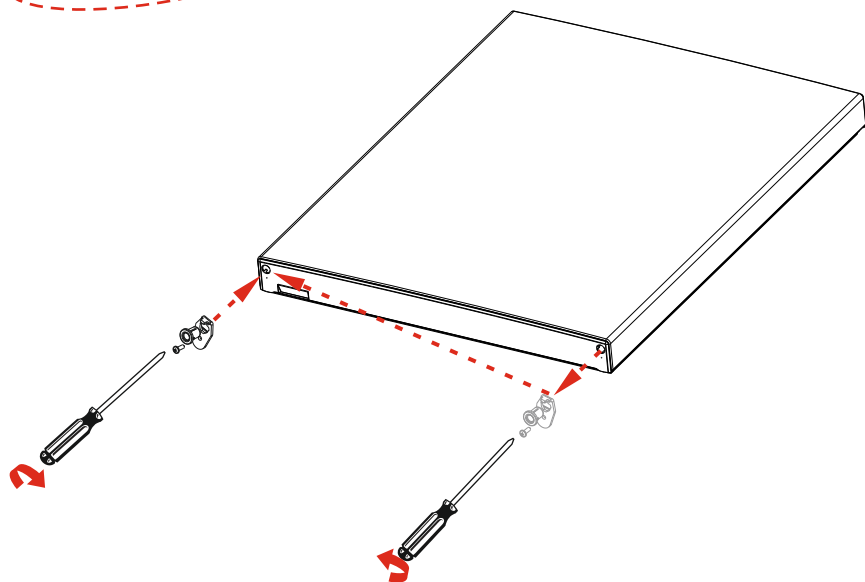
8

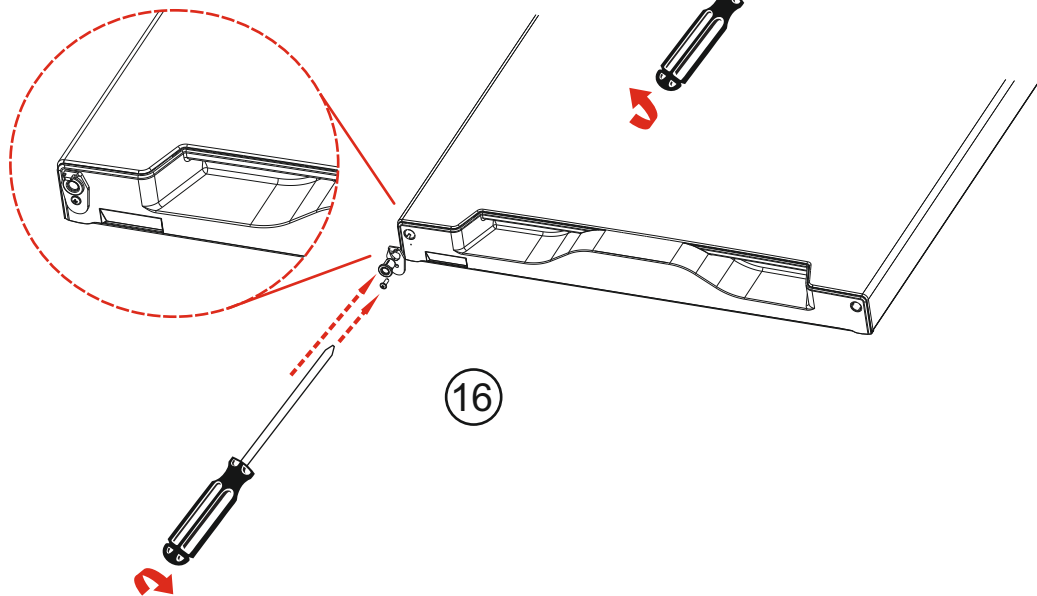
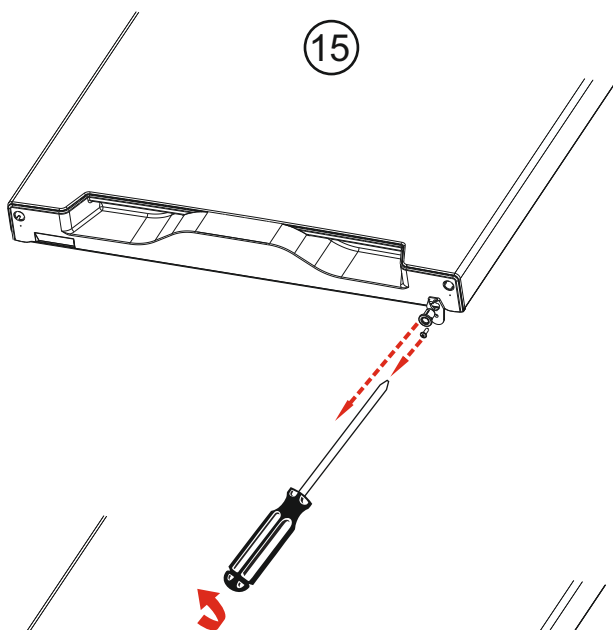
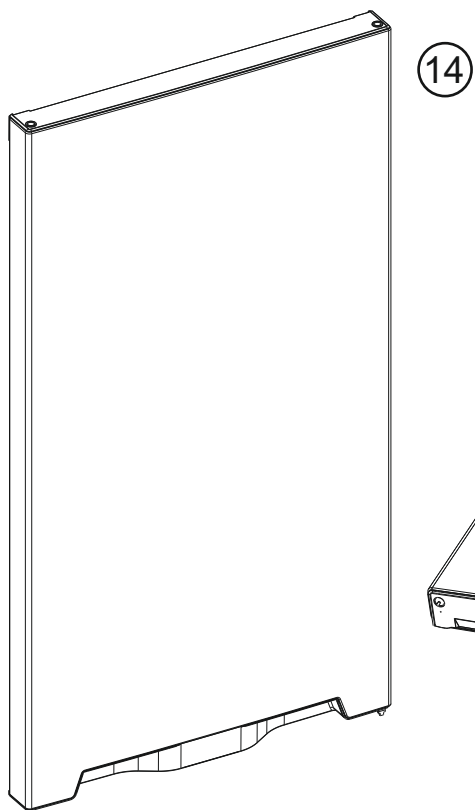


12



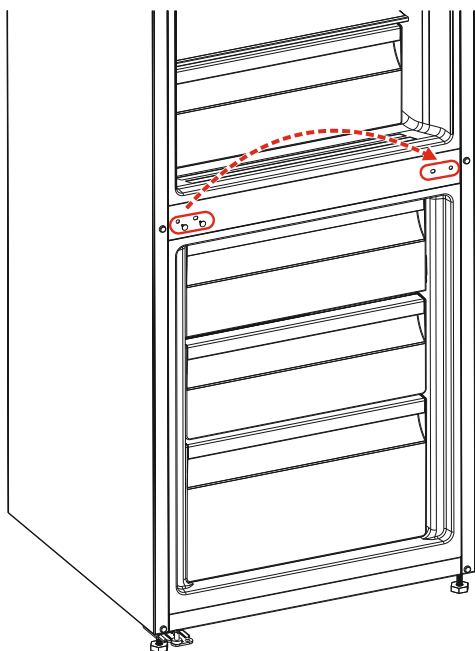
13



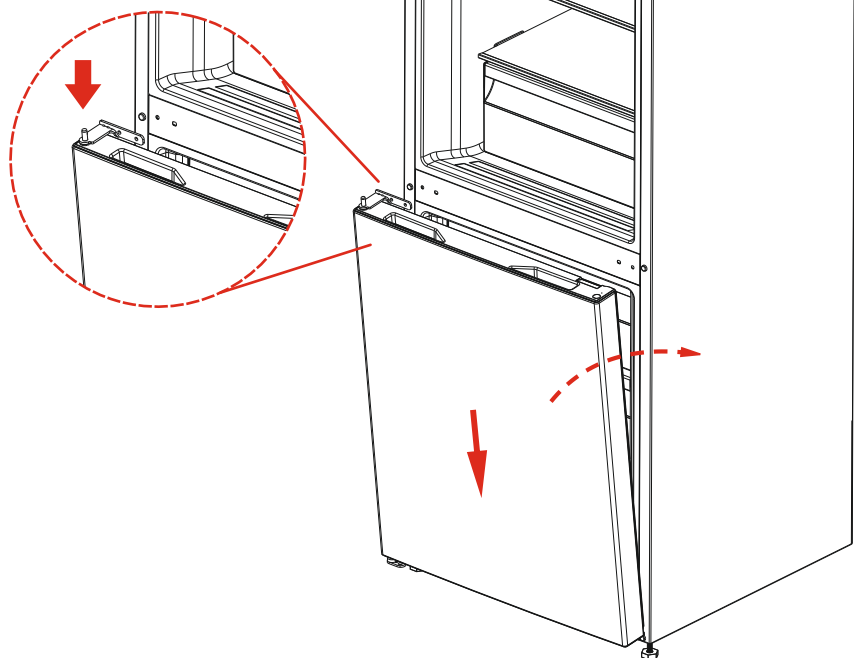




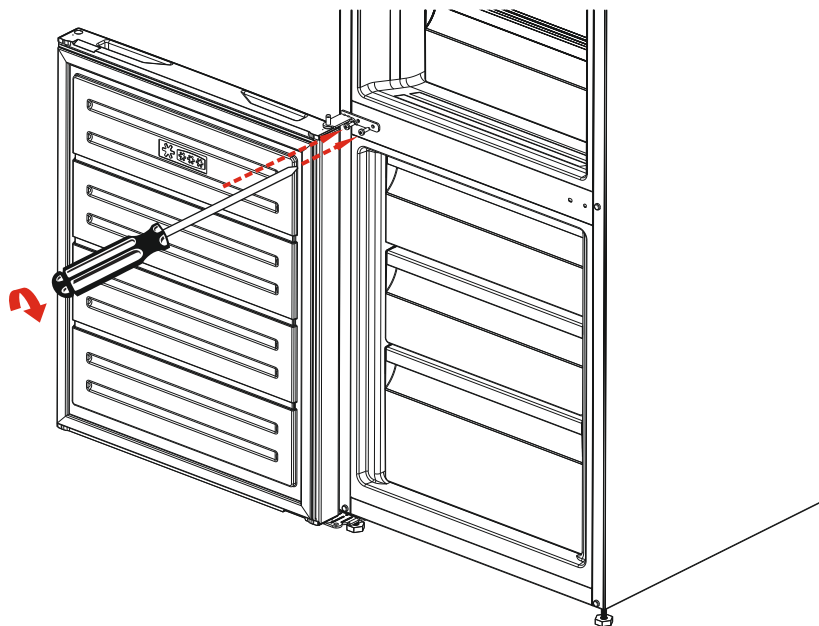
17



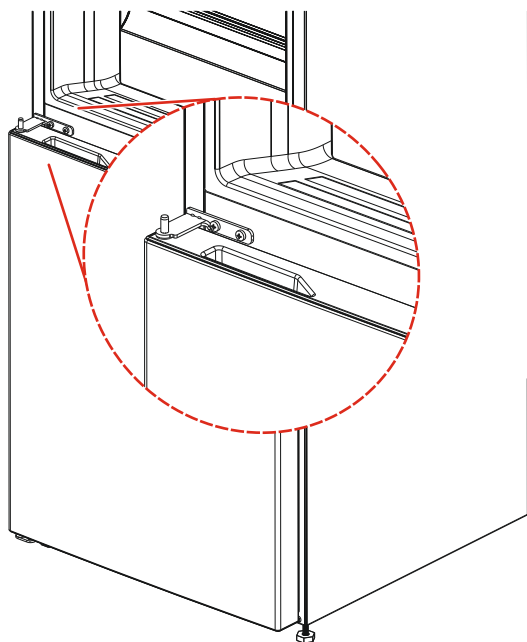
18



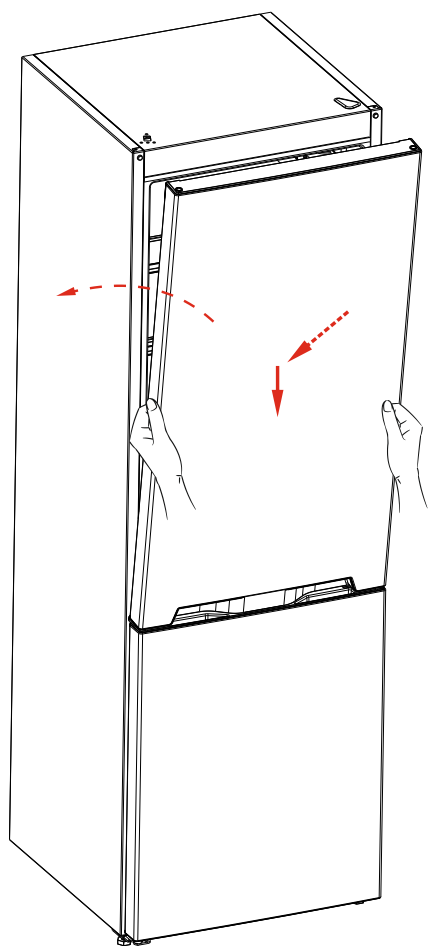
19

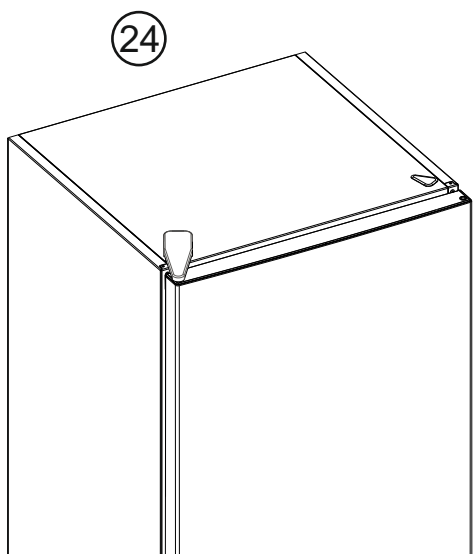
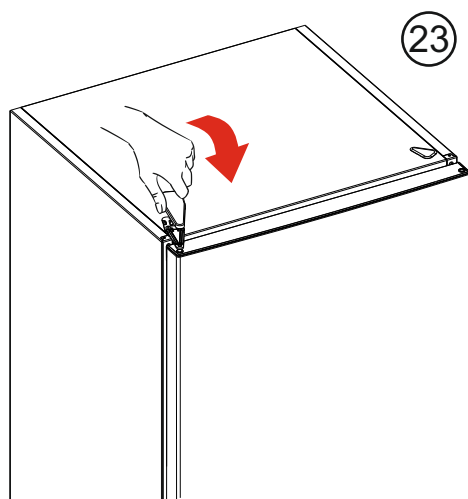
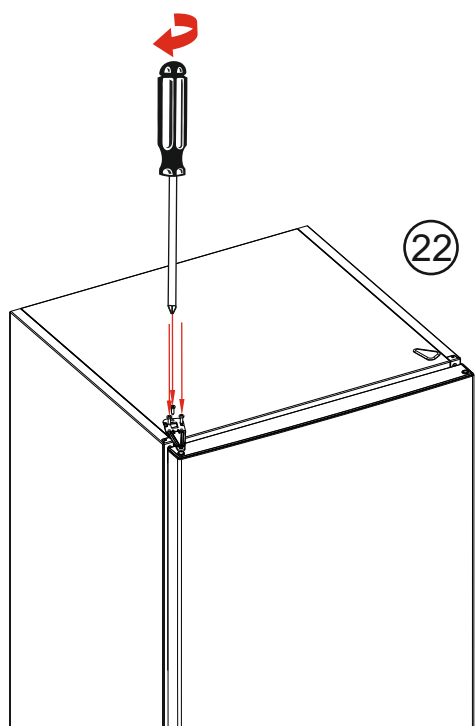


20



21





25









52495720

