

# **NORDMENDE™**

## **COMBI REFRIGERATOR FRIDGE - FREEZER**

Instruction booklet

## **KÜHL-GEFRIER-KOMBINATION**

Bedienungsanleitung

**RFF367NFWHA+**



# Index

<b>BEFORE USING YOUR FRIDGE .....</b>	<b>2</b>
Information On No-Frost Technology .....	2
Safety Instructions .....	2
Safety warnings .....	4
Installing and Operating your Fridge .....	5
Before Using your Fridge .....	5
<b>USAGE INFORMATION .....</b>	<b>6</b>
Temperature Settings .....	6
Warnings for Temperature Settings .....	6
<b>PLACING THE FOOD .....</b>	<b>7</b>
Cooling Compartment.....	7
The Deep Freeze Compartment .....	8
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>12</b>
Defrosting .....	13
Replacing the Bulb .....	13
<b>SHIPMENT AND REPOSITIONING .....</b>	<b>14</b>
Repositioning the Door.....	14
<b>BEFORE CALLING SERVICE .....</b>	<b>14</b>
<b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>	<b>17</b>

## CHAPTER 1. BEFORE USING YOUR FRIDGE

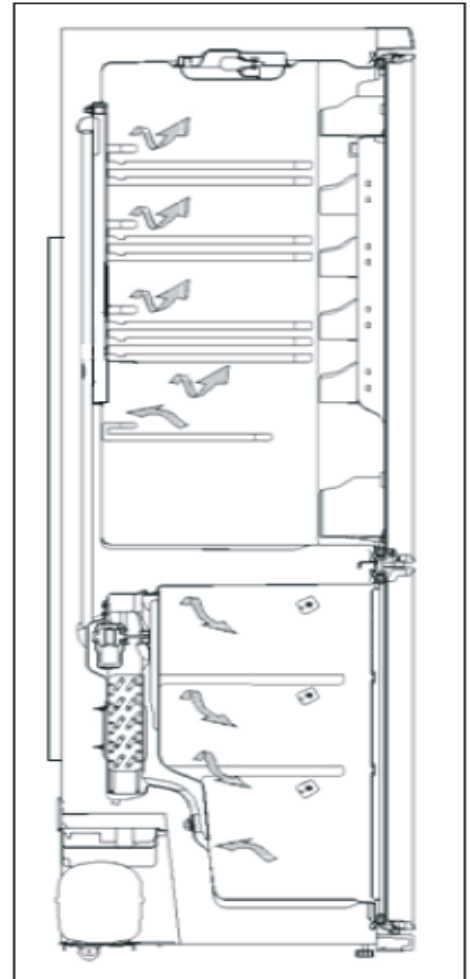
### Information On No-Frost Technology

No-frost refrigerators differ from other static refrigerators in their operating principle.

In normal fridges, the humidity entering the fridge due to door openings and the humidity inherent in the food causes freezing in the freezer department. To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are periodically required to turn off the fridge, place the food that needs to be kept frozen in a separately cooled container, and remove the ice gathered in the freezer department.

The situation is completely different in no-frost fridges. Dry and cold air is blown into the fridge and freezer compartments homogeneously and evenly from several points via a blower fan. Cold air dispersed homogeneously and evenly between the shelves cools all of your food equally and uniformly, thus preventing humidity and freezing.

Therefore your no-frost fridge allows you ease of use, in addition to its huge capacity and stylish appearance.



### Safety Instructions

- If the model contains R600a-see name plate under refrigerant (the coolant isobutene), natural gas that, is very environmentally friendly but also combustible. When transporting and installing the unit care must be taken to ensure that none of the refrigeration circuit components become damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.

**Warning:** *Keep ventilation openings in appliance enclosure or in structure for building in, clear of obstruction.*

- Do not use mechanical devices or other artificial means to accelerate the defrosting process.
- Do not use electrical appliances in the refrigerator or freezer compartment of the appliance.

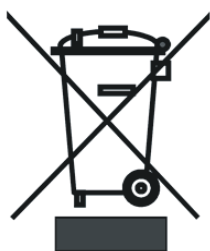
- If this appliance is to replace an old refrigerator with a lock; break or remove the lock as a safety measure before storing it, to protect children while playing might lock themselves inside.
- Old refrigerators and freezers contain insulation gases and refrigerant, which must be disposed of properly. Entrust the disposal of a scrap unit categorically to competence of your local waste disposal service and contact your local authority or your dealer if you have any questions. Please ensure that the pipe of work of your refrigerating unit does not get damaged prior to being picked-up by the relevant waste disposal service.

**Important note:**

Please read this booklet before installing and switching on this appliance. The manufacturer assumes no responsibility for incorrect installation and usage as described in this booklet.

**Conformity Information**

- Tropical Class is defined for the environment temperatures between 16°C and 43°C in accordance with the TS EN ISO 15502 Standards.
- The appliance is designed in compliance with the EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC standards.



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

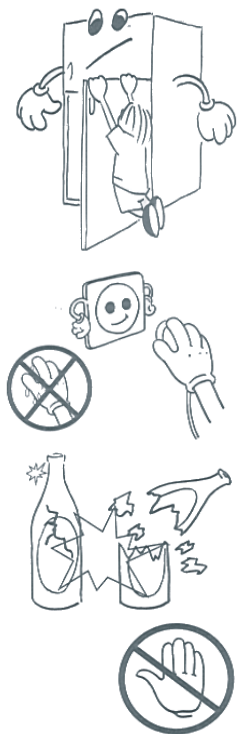
## Safety warnings

**Warning:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not damage the refrigerant circuit.

- Do not use multiple receptacles or extension cords.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the power cord.

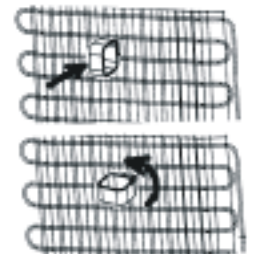
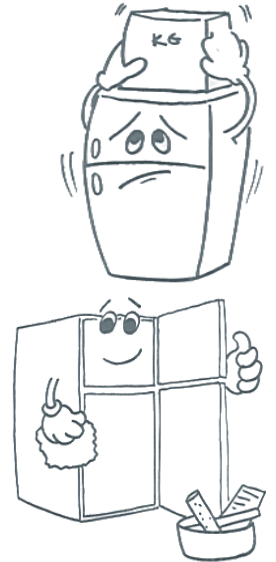


- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or let them hang on the door.
- To prevent electrocution or electrical shock, do not plug in or remove the plug from the receptacle with wet hands!
- Do not place glass bottles or beverage cans in the freezer compartment. Bottles or cans may explode.
- For your safety do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with higher alcohol content vertically and close their caps tightly in the fridge compartment.
- Do not touch frozen goods with wet hands!
- Do not re-freeze frozen goods after being thawed. This may cause serious health issues on consumption like food poisoning.
- Do not cover the body or top of the fridge with lace. This affects the performance of the appliance.
- Secure the accessories in the fridge during transportation to prevent them from damage.
- The appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they don't play with the appliance.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard.



## Installing and Operating your Fridge

- Before making the connection to the power supply, ensure that the voltage on the nameplate corresponds to the voltage of the electrical system at your home.
- Operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- Before starting to use your fridge, please contact the nearest authorized servicer if help is needed with the installation, operation and usage of your fridge.
- The main power cord of your fridge has a grounded plug. This plug should be used with a grounded receptacle that has a 16 amper fuse minimum. If you don't have a receptacle conforming with this, please have one installed by a qualified electrician.
- We do not take responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge in a place where it is not exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, ovens and heater cores, and should be at least 5 cm away from electrical ovens.
- This appliance should never be used outdoors or left under the rain.
- Fit the plastic wall spacers to the condenser on the back of the refrigerator in order to prevent it from touching the wall and affecting performance.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between the appliances to prevent humidity on the outer surface. Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place where there is at least 15 cm of clearance space available on the upper side.
- If you place your fridge next to your kitchen cabinets, leave a space of 2 cm between the appliance and the cabinets.
- Install the distance adjustment plastic (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° to prevent the condenser from touching the wall.
- The adjustable front legs should be set at an appropriate height to allow your fridge to operate in a stable and proper way. You can adjust the legs by turning them clockwise or counter-clockwise. This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts with warm water mixed with a teaspoonful of sodium bicarbonate and then rinse with clean water and dry. After cleaning, replace all parts in their proper locations in the fridge.



## Before Using your Fridge

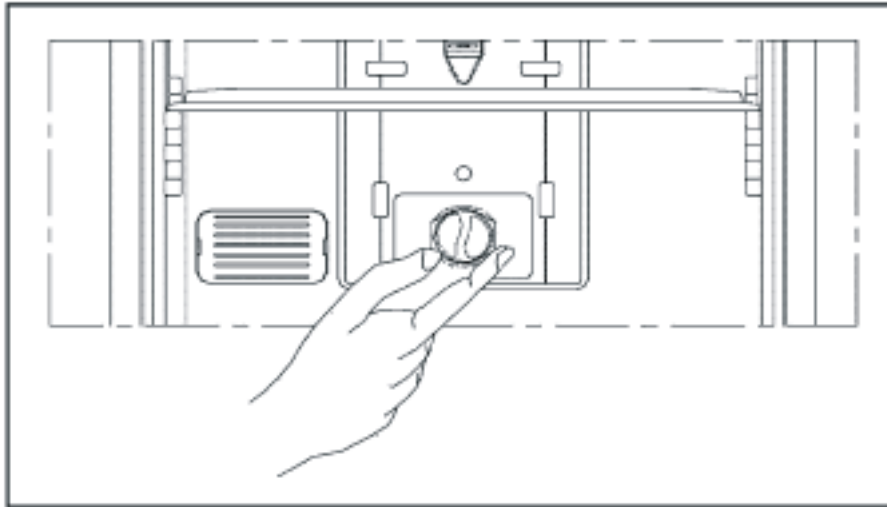
- When operated for the first time or after transportation, keep your fridge in the upright position for at least 3 hours before plugging it in to allow efficient operation. Otherwise, you may damage the compressor.
- Your fridge may have a slight odour when it is operated for the first time. The odour will fade away when your fridge starts to cool.



## CHAPTER 2. USAGE INFORMATION

### Temperature Settings

#### Cooler and Freezer Thermostat Knob



#### Cooling compartment

The thermostat ensures that the temperature settings in the cooling and freezing compartments of your refrigerator are controlled automatically. It may be set to any value ranging from 1 to 6. As you turn the thermostat setting knob from 1 to 6, the amount of cooling increases.

#### Cooling compartment thermostat knob:

- 5 - 6 : For more cooling.
- 3 - 5 : For normal utilization.
- 1 - 3 : For less cooling.

#### Warnings for Temperature Settings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- The thermostat setting should be done by taking into consideration how often the fresh food and freezer doors are opened and closed, how much food is stored in the refrigerator, and the environment in which the refrigerator is located.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug off and then plug it on again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are out of the stated temperature intervals in terms of cooling efficiency.

<i>Climate Class</i>	<i>Ambient</i>
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C



## CHAPTER 3. PLACING THE FOOD

### Cooling Compartment

- To prevent humidification and odour formation, the food should be placed in the refrigerator in closed or covered containers.
- Hot foods and drinks should be cooled to room temperatures before being placed in the refrigerator.
- Please do not prop packaged food and containers against the lamp or cover of the cooling compartment.
- Fruits and vegetables may be placed directly in the vegetable holder without being wrapped separately.
- Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

Food	Storage Duration	Location where it will be placed in the cooling compartment
Fruits and Vegetables	1 Week	In the vegetable holder (without being wrapped in anything)
Fish and meat	2-3 days	Wrapped in plastic folio or bag or within a meat box (on the glass shelf)
Fresh cheese	3-4 days	In the special door shelf
Butter, margarine	1 Week	In the special door shelf
Bottled products, Milk and yoghurt	The period recommended by the manufacturer	In the special door shelf
Egg	1 month	In the egg-holder shelf
Cooked food		In every shelf

**NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator. Meat should never be refrozen after it is thawed if it has not been cooked before refreezing.

## The Deep Freeze Compartment

- Use the deep freeze compartment of your refrigerator for storing the frozen food for a long time and for producing ice.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- Place the food you would like to freeze initially in the upper shelf of the deep freeze section in such a way that it shall not exceed the declared freezing capacity of your refrigerator. You may place your food next to the other frozen foods after they are frozen (for at least 24 hours).
- It is recommended to keep thermostat set at level 5.
- It is recommended that the food which is being newly frozen be kept separate from the already frozen food.
- Foods should be frozen in single portion sized containers.
- Do not refreeze the frozen food once it is thawed. It may pose a danger to your health as it might cause problems like food poisoning.
- Do not place hot meals in your deep freeze until they cool down. You could cause the other food frozen beforehand in the deep freeze compartment to become spoiled.
- As you buy frozen food, make sure it was frozen under appropriate conditions and that the packaging is not torn.
- While storing frozen food, the storage conditions on the package should certainly be observed. If there are no instructions, the food has to be consumed in the shortest possible period of time.
- Frozen food has to be transported before it thaws and it should be placed in the fast freezing shelf as soon as possible. Please do not use the door shelves for fast freezing purposes.
- If the frozen food package has been humidified and it has a foul odour, the food might have previously been stored under unsuitable conditions and become spoiled. Please do not buy such food!
- The storage durations of frozen food change depending on the environmental temperatures, the frequent opening and closing of the doors, thermostat settings, food types, and the period of time that elapsed from when the food was acquired to the time it entered the freezer. Always abide by the instructions on the package and never exceed the storage duration.
- During extended power outages, please do not open the door of the deep freeze compartment. Your refrigerator will preserve your frozen food in the ambient environmental temperature of 25°C for about 13 hours. This preservation time period decreases the higher the ambient environmental temperatures are. During longer lasting power cuts, you should not refreeze your food.

Some recommendations have been specified on pages 9, 10 and 11 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

<b>Fish and Meat</b>	<b>Preparation</b>	<b>Storage Duration (months)</b>	<b>Thawing period at room temperature (hours)</b>
Beef Steak	Packed for freezing in convenient portions	6-10	1-2
Lamb Meat	Packed for freezing in convenient portions	6-8	1-2
Calf Roast	Packed for freezing in convenient portions	6-10	1-2
Calf Cubes	In small pieces	6-10	1-2
Sheep Cubes	In pieces	4-8	2-3
Minced meat	In convenient portions, packaged without being spiced	1-3	2-3
Offal (piece)	In pieces	1-3	1-2
Sausage/Salami	Must be packed even if it is film-coated	1-2	Until thawed
Chicken and turkey	Packed for freezing in convenient portions	7-8	10-12
Goose / Duck	Packed for freezing in convenient portions	4-8	10
Deer - Rabbit - Boar	Portions of 2.5 kg and with no bones	9-12	10-12
Freshwater fish (Trout, Carp, Northern Pike, Cat Fish)	It should be washed and dried after it is well cleaned inside and scaled, the tail and head parts should be cut off where necessary.	2	Until it is well thawed
Lean fish (Sea Bass, Turbot, Sole)		4-8	
Fatty fish (Bonito, Mackerel, Blue Fish, Anchovy)		2-4	
Crustaceans	Cleansed and put into bags	4-6	Until it is well thawed
Caviar	In its package, inside an aluminium or plastic cup	2-3	Until it is well thawed
Snail	In salty water, inside an aluminium or plastic cup	3	Until it is well thawed

**Note:** Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.

<b>Vegetables and Fruits</b>	<b>Preparation</b>	<b>Storage Duration (months)</b>	<b>Thawing period at room temperature (hours)</b>
Cauliflower	Remove the leaves, divide the core into parts and keep it waiting in water containing a little amount of lemon	10-12	It may be used in frozen form
Green Beans, French Beans	Wash them and cut into small pieces.	10-13	It may be used in frozen form
Peas	Shell and wash them	12	It may be used in frozen form
Mushrooms and Asparagus	Wash them and cut into small pieces	6-9	It may be used in frozen form
Cabbage	In a cleaned fashion	6-8	2
Eggplant	Cut it into pieces of 2cm after washing it	10-12	Separate plates from each other
Corn	Clean it and pack it with its cob or in grains	12	It may be used in frozen form
Carrot	Clean them and cut into slices	12	It may be used in frozen form
Pepper	Remove the stem, divide it into two and separate the seeds	8-10	It may be used in frozen form
Spinach	Washed	6-9	2
Apple and Pear	Slice it by peeling its rind	8-10	(In freezer) 5
Apricot and Peach	Divide it into half and remove the seeds	4-6	(In freezer) 4
Strawberry and Raspberry	Wash and clean them	8-12	2
Cooked fruits	Inside a cup with addition of 10% of sugar	12	4
Plums, Cherries, Sour Cherries	Wash them and remove the stems	8-12	5-7

Dairy Products and Pastries		Preparation	Storage Duration (months)	Storage Conditions	
Packaged (Homogenised) Milk		In its own package	2-3	Only homogeneous ones	
Cheese (except white cheese)		In the form of slices	6-8	They may be left in their original packages for short time storage. They should also be wrapped in plastic folio for long term storage.	
Butter, Margarine		In its own package	6		
Egg*	Egg White		10-12	30 gr of it Equals to one egg yolk.	In a closed cup
	Egg mixture (White-Yolk)	It is mixed very well, a pinch of salt or sugar is added to prevent it from getting too thick.	10	50 gr of it Equals to one egg yolk.	
	Egg Yolk	It is mixed very well, a pinch of salt or sugar is added to prevent it from getting too thick.	8-10	2 gr of it Equals to one egg yolk.	

\* It should not be frozen with its shells. The white and yolk of the egg should be frozen separately or as having been well mixed.

	Storage Duration (months)	Thawing period at room temperature (hours)	Thawing duration in the oven (minutes)
Bread	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pie	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Tart	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Filo Pastry	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.

The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.

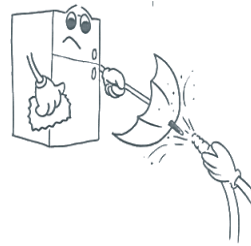
The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

## CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

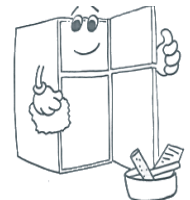
- Make sure to unplug the fridge before starting to clean it.



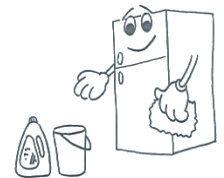
- Do not wash your fridge by pouring water.



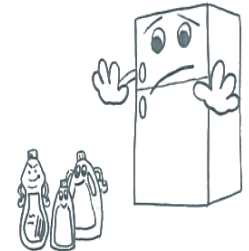
- You can wipe the inner and outer sides with a soft cloth or a sponge using warm, soapy water.



- Remove the parts individually and clean with soapy water. Do not wash in washing machine.



- Never use flammable, explosive, or corrosive materials like paint thinner, gas, or acid for cleaning the fridge.

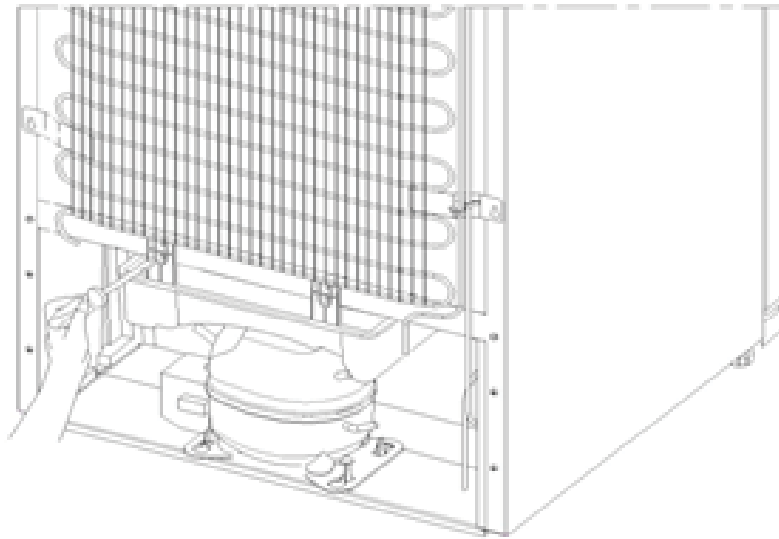


- Cleaning the condenser (back of the appliance) with a brush or a vacuum cleaner at least once a year will ensure maximum product efficiency and productivity.



***Make sure that your fridge is unplugged while cleaning.***

## Defrosting

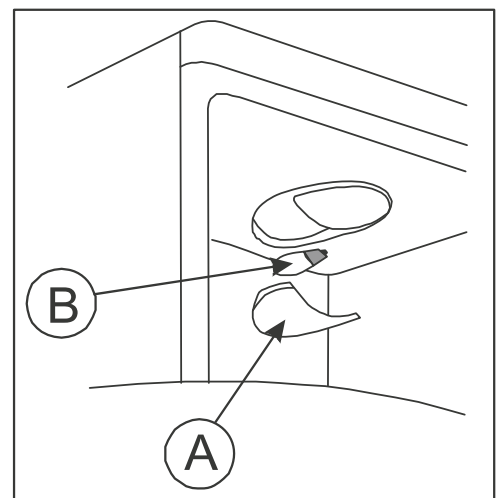


- Your refrigerator performs fully automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporization container behind your refrigerator and evaporates by itself in there.
- ***Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporization container.***
- Remove the vaporization container from its position by unscrewing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. Thus, the odour formation will have been prevented.

## Replacing the Bulb

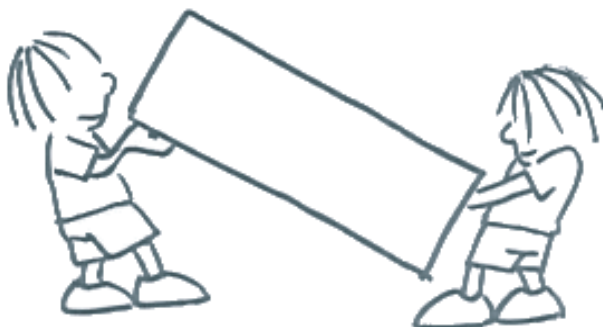
To replace the bulb in the freezer and fridge compartments;

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



## CHAPTER 5. SHIPMENT AND REPOSITIONING

- Original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- You should wrap your fridge with a thick packaging and band it to the unit. Always follow the original instructions for transportation found on the packaging for re-transportation.
- Remove unsecured parts (shelves, accessories, vegetable bins etc.) or secure them into the fridge by using bands or tape during re-positioning and transportation.
- Always transport your fridge in the upright position.



### Repositioning the Door (on some models)

You can reposition the doors of your fridge. Contact your nearest authorized service agent for this.

## CHAPTER 6. BEFORE CALLING SERVICE

### If your refrigerator is not working:

- Is there an electrical failure?
- Has the plug been correctly connected to the socket?
- Has there been a blow-out in the fuse or breaker of the electrical circuit to which the plug has been connected?
- Are there any faults with the socket? For this purpose, try the plug of your refrigerator by connecting it to a socket which you are sure is working.

### If your refrigerator does not get cold enough:

- Is the thermostat set in the coldest position?
- Are the doors of your refrigerator opened very frequently and do they remain open for long periods of time?
- Do the doors of your refrigerator fully closed and are the door gaskets sealing correctly?
- Are any containers or dishes placed in your refrigerator contacting the back wall in such a way that they are obstructing the air circulation?
- Is your refrigerator over-filled?
- Is there enough space between your refrigerator and the back and side walls?



**If the food in the Cooling/Freezing compartment is colder than necessary:**

- Has a suitable temperature setting be made? (Are the thermostat knobs in the position “5”?)
- Is there too much newly placed food in the deep freeze compartment?

If there is, the compressor shall operate longer for freezing it; hence it may also possibly be cooling the food in the cooling compartment more than necessary.

**If your refrigerator is operating noisily:**

The compressor shall from time to time energize to ensure that the adjusted coolness level remain fixed. The noises that may be heard from the refrigerator at that time are normal as required by function.

Once the required coolness level has been achieved, the noises should automatically diminish.

**If there is still noise:**

- Has your refrigerator been leveled? Have the feet been adjusted and set?
- Is there anything behind your refrigerator?
- Are the shelves or the plates on the shelves of your fridge vibrating? If so, then rearrange the shelves and/or plates.
- Are the goods placed in your fridge vibrating? Secure them or rearrange on the shelf.

**Crackling (Ice Cracking) Noise:**

- It is heard during the automatic defrosting process as the ice which has formed on the cooling coil melts and falls into the drain trough.
- Once the device has been cooled or heated (the expansions and contractions of the actual product material).

**Short Cracking Noise:**

- It is heard when the thermostat turns the compressor on and off.

**Compressor Noise:**

- It is a normal engine noise. This noise indicates that the compressor is operating normally.
- As the compressor is being energized, it might run a bit more noisily for a short period of time.

**Bubbling and gurgling sound:**

- This noise is emitted as the coolant fluid flows through the pipes within the system.

**Water flowing sound:**

- This is the normal sound of water flowing into the drain trough during the defrosting process.

**Air blowing sound:**

- It is the normal fan sound. This sound may be heard due to air circulation in No Frost refrigerators when the system is operating normally.

**If the edges of the refrigerator cabinet contacted by the door seal are hot:**

- Especially in summer months (in hot weather), there might be warming of the surfaces contacted by the seal on the refrigerator. This is normal.

**If there is moisture on the inner parts of your refrigerator:**

- Has the food been properly packaged and sealed? Have the containers been well dried before they were put into the refrigerator?
- Are the doors of the refrigerator opened very frequently? Once the door is opened, the humidity found in the air in the room enters the refrigerator. Especially if the humidity levels in the room are very high. The more frequently the door is opened, the faster will be the humidification.
- It is normal to have water drops formed on the back wall following the automatic defrosting process (In Static Models).

**If the doors are not being properly closed:**

- Are food packages preventing the doors from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers properly placed?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on level ground?

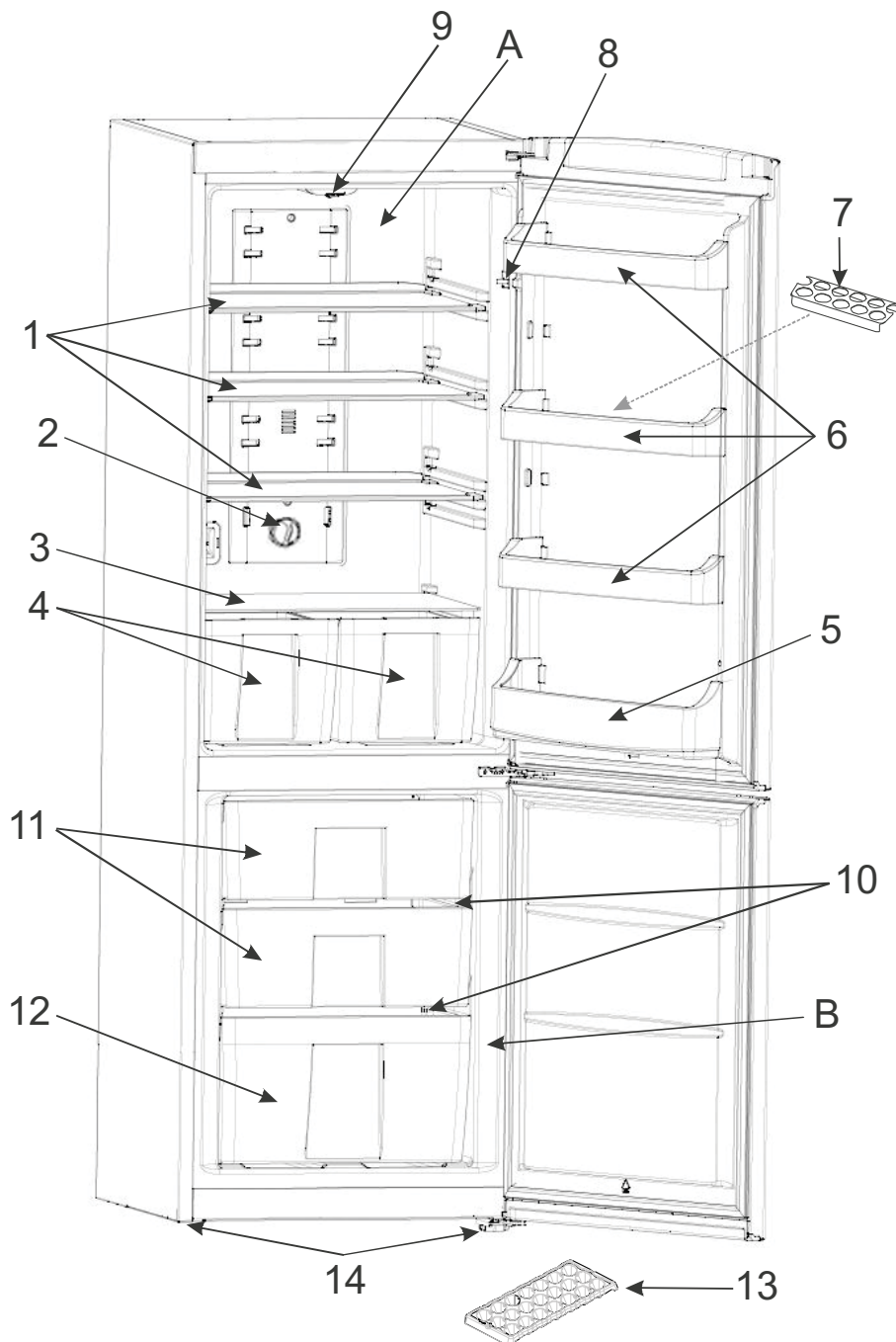
**IMPORTANT NOTES:**

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

If there is still a problem with your refrigerator although you have followed the instructions in this book, please consult your nearest authorized service centre.

The life cycle of this product as determined and proclaimed by the Ministry of Industry (the period for making spare parts available for the product to be able to fulfil its functions) is 10 years.

**THE 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) Cooling Compartment  
B) Freezing Compartment

- 1) Cooling Glass Shelf
- 2) Thermostat
- 3) Glass Above the Vegetable Holder
- 4) Vegetable Holder
- 5) Bottle-Holder
- 6) Upper Shelf

- 7) Egg-Holder
- 8) Lamp switch
- 9) Fridge lamp and cover
- 10) Glass shelf
- 11) Middle Basket
- 12) Lower Basket
- 13) Ice tray
- 14) Leveling feet

## CHAPTER - 9. ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

For your safety please read the following information

**Warning: This appliance must be earthed.**

This appliance operates from 220-240 volts and should be protected by a 13 amp fuse in the plug.

The appliance is supplied with a standard 13 amp 3-pin mains plug fitted with a 13-amp fuse. Should the fuse require replacement, it must be replaced with a fuse rated at 13 amp and approved to BS1362.

If the mains plug which is fitted is unsuitable for the socket outlet in your home or is removed for any other reason, please follow the instructions below on how to wire a 13 amp 3 pin plug..

### How to wire a 13 amp plug.

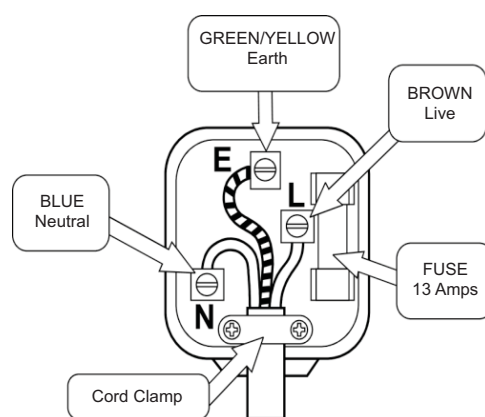
Important

The wires in the mains lead on this appliance are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow - Earth

Blue – Neutral

Brown – Live



As the colours may not correspond with the markings identifying the terminals in your plug proceed as follows.

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or with the earth symbol  $\equiv$  or coloured green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.

You must make sure the lead is firmly secured under the cord clamp.

# Inhalt

<b>VOR DER INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>20</b>
Informationen zur Eisfrei-Technologie .....	20
Altgeräte und defekte Kühlschränke .....	20
Empfehlungen .....	21
Aufstellung und Einschalten des Geräts .....	22
Vor dem Einschalten .....	23
<b>HINWEISE ZUM GEBRAUCH .....</b>	<b>23</b>
Temperatureinstellung .....	23
<i>Kühlbereich</i> .....	23
<i>Kühlbereich-Thermostatkopf</i> .....	23
Wichtige Hinweise zur Temperatureinstellung .....	24
<b>LEBENSMITTEL LAGERN .....</b>	<b>24</b>
Kühlbereich .....	24
Das Gefrierfach .....	25
<b>REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>29</b>
Abtauen .....	30
Innenbeleuchtung auswechseln .....	30
<b>TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL .....</b>	<b>31</b>
Wechseln des Türanschlags .....	31
<b>BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN .....</b>	<b>31</b>
<b>KÜHLSCHRANKTEILE UND -KOMPONENTEN .....</b>	<b>35</b>

## **TEIL 1: VOR DER INBETRIEBNAHME**

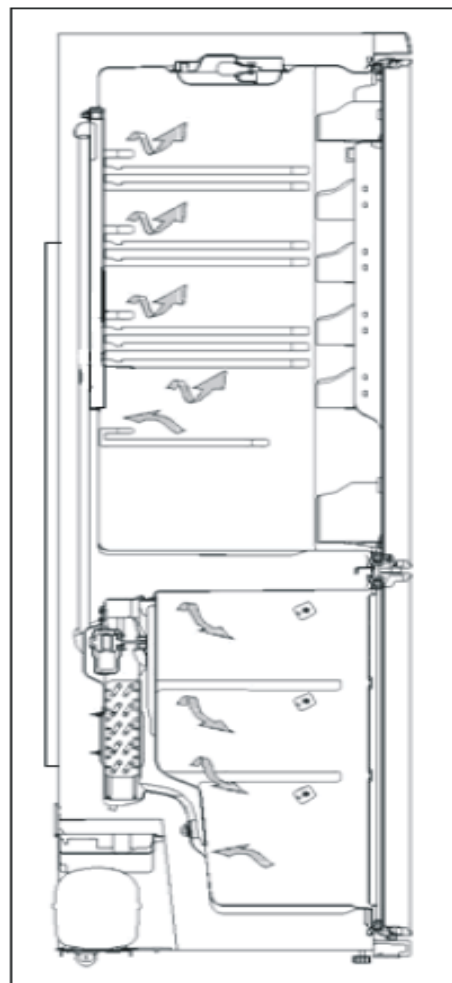
### **Informationen zur Eisfrei-Technologie**

Eisfreie Kühlschränke unterscheiden sich in ihrer Funktionsweise von herkömmlichen Kühlschränken.

Bei herkömmlichen Kühlschränken kann Feuchtigkeit (z. B. durch feuchte Lebensmittel im Kühlbereich) beim Öffnen der Türen in das Gefrierfach eindringen und Eisbildung verursachen.

Um das entstandene Eis zu entfernen, muss der Kühlschrank abgeschaltet, die Lebensmittel herausgenommen und kühl gehalten und das entstandene Eis entfernt werden.

Eisfreie Kühlschränke arbeiten vollkommen anders. Mit Lüftern wird trockene und kalte Luft gleichmäßig an viele Stellen innerhalb des Kühl- und Gefrierbereiches geleitet. Auf diese Weise wird die kühle Luft auch zwischen den einzelnen Ablagen besonders gleichförmig verteilt: So werden Ihre Lebensmittel gleichmäßig und richtig gekühlt, gleichzeitig wird die Ansammlung von Feuchtigkeit und Eis unterbunden. Daher ist Ihr neuer Eisfrei-Kühlschrank neben seiner großen Kapazität und seinem ansprechenden Äußeren auch ein besonders effektives und komfortables Gerät.



### **Altgeräte und defekte Kühlschränke**

- Dieses Modell enthält das Kühlmittel R600a (Isobutan). Dieses natürliche Gas ist zwar sehr umweltfreundlich, jedoch auch brennbar. Achten Sie beim Transportieren und Aufstellen des Geräts darauf, dass die Komponenten des Kältekreislaufs nicht beschädigt werden. Sollten Schäden auftreten, vermeiden Sie offene Flammen oder Zündquellen, und belüften Sie einige Minuten lang den Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Falls Ihr alter Kühlschrank mit einer verschließbaren Tür ausgestattet sein sollte, machen Sie das Schloss unbrauchbar oder bauen Sie es aus, bevor Sie das Gerät entsorgen. Andernfalls können sich Kinder unter Umständen beim Spielen einschließen; mit verheerenden Folgen.
- Ältere Kühlgeräte enthalten häufig Isolationsmaterialien mit schädlichen Inhalten und FCKW als Kühlmittel. Gehen Sie daher bei der Entsorgung Ihres alten Kühlgerätes mit gesundem Menschenverstand vor und vermeiden Sie Schädigungen unserer Umwelt.

## Wichtiger hinweis:

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen. Unser Unternehmen haftet nicht für mögliche Schäden, die durch falschen Einsatz entstehen können.

Beachten Sie sämtliche Warnhinweise am Gerät selbst und in der Bedienungsanleitung, bewahren Sie diese Anleitung auf, damit Sie darin nachlesen können, falls einmal Probleme auftreten sollten.

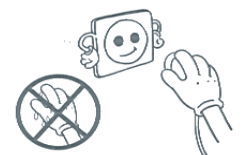
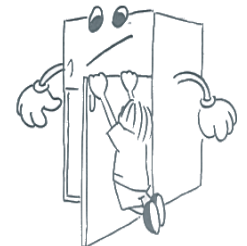
## Empfehlungen

**Warnung:** Benutzen Sie keine mechanischen Hilfsmittel oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs. Setzen Sie keinerlei Elektrogeräte im Inneren des Gerätes ein. Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes frei. Beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf des Gerätes.

- Verwenden Sie keine Adapter und Nebenschlusskreise, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.
- Verwenden Sie keine alten und verzogenen Netzkabel.
- Verdrehen oder verbiegen Sie die Kabel nicht.



- Erlauben Sie niemals Kindern, mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie Kinder NIEMALS auf Ausziehläden oder Einlegefächern sitzen oder an der Türe hängen.
- Stecken Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen ein.
- Stellen Sie keine Behälter (Glasflaschen oder Blechdosen) mit Flüssigkeiten in das Gefrierfach, besonders keine kohlenstoffhaltigen Flüssigkeiten, da dies den Behälter beim Gefrieren zum Bersten bringen kann.
- Flaschen mit hochprozentigen alkoholischen Flüssigkeiten müssen gut verschlossen und stehend im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Berühren Sie niemals die Kühlflächen, insbesondere nicht mit nassen Händen, da Sie sich verbrennen oder verletzen könnten.
- Essen Sie niemals Eis, das Sie direkt aus dem Gefrierfach genommen haben.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder die Servicestelle oder eine autorisierte und qualifizierte Person ersetzt werden.

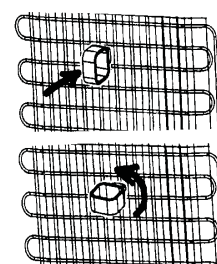
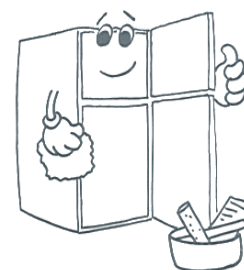


- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden. Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Serviceniederlassungen oder einer vom Hersteller empfohlenen Person ausgetauscht werden.

## Aufstellung und Einschalten des Geräts

Bevor Sie Ihren Kühlschrank einschalten, sollten Sie zunächst noch die folgenden Punkte beachten:

- Ihr Kühlschrank arbeitet mit 220 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz.
- Ihr Kühlschrank wird mit einem speziellen Netzstecker geliefert. Dieser Netzstecker lässt sich nur in geerdete Steckdosen (Schutzkontakt- oder Schuko-Steckdosen) einstecken; die Steckdose muss mit mindestens 16 A belastet werden können. Falls Ihr Haushalt nicht mit solchen Steckdosen ausgestattet sein sollte, lassen Sie entsprechende Steckdosen durch einen qualifizierten Elektriker installieren.
- **Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb mit unsachgemäßer Erdung entstehen können.**
- Stellen Sie Ihren Kühlschrank an einem Ort auf, an dem er keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 50 cm von Wärmequellen wie Kochgeräten, Öfen, Heizlüftern und ähnlichen Geräten entfernt auf. Achten Sie auf einen Abstand von mindestens 5 cm zu Elektroherden.
- Ihr Kühlschrank sollte nicht im Freien eingesetzt und darf keinem Regen ausgesetzt werden.
- Falls Sie Ihren Kühlschrank neben einem Gefrierschrank aufstellen, achten Sie auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen den Geräten, damit sich keine Feuchtigkeit an den Außenflächen niederschlägt.
- Bitte legen Sie keinerlei Gegenstände auf Ihrem Kühlschrank ab, stellen Sie das Gerät so auf, dass über seiner Oberkante mindestens 15 cm freier Platz verbleibt.
- Wenn Sie den Kühlschrank neben Küchenschränken aufstellen, achten Sie auf einen Mindestabstand von 2 cm.
- Damit der Kondensator (das schwarze, geschwungene Teil an der Rückwand) nicht gegen die Wand stößt, stellen Sie den Abstandhalter aus Kunststoff auf, indem Sie ihn um 90° drehen.
- Um Ihren Kühlschrank möglichst leise und vibrationsarm arbeiten zu lassen, sorgen Sie mit den einstellbaren Füßen an der Vorderseite dafür, dass das Gerät absolut gerade steht. Sie können die Lage des Kühlschranks korrigieren, indem Sie die Füße im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Diese Einstellung sollten Sie ausführen, bevor Sie Lebensmittel in den Kühlschrank geben.

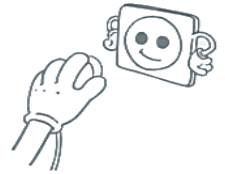




- Bevor Sie das Gerät einschalten, wischen Sie sämtliche Teile mit warmem Wasser ab, in das Sie einen Teelöffel Soda gegeben haben. Anschließend wischen Sie mit klarem Wasser nach und lassen das Gerät ordentlich trocknen. Setzen Sie sämtliche Teile nach der Reinigung wieder in das Gerät.

## Vor dem Einschalten

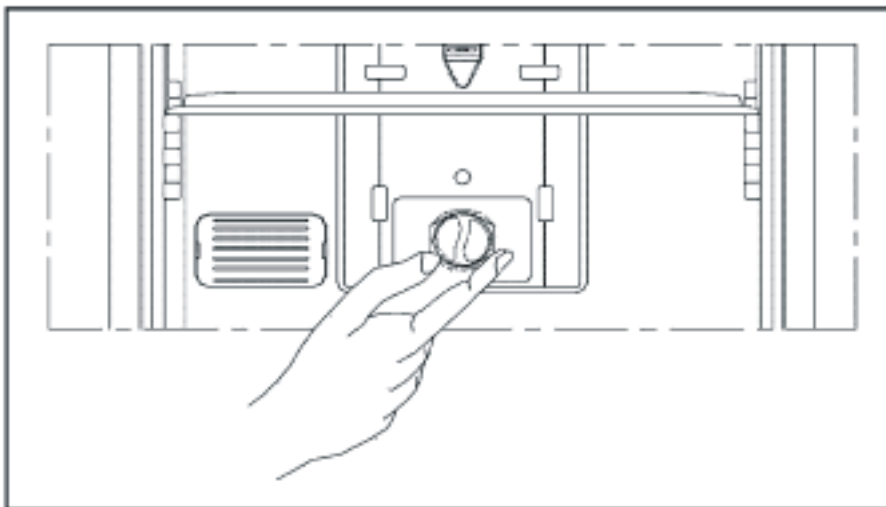
- Warten Sie drei Stunden, bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, um die richtige Funktion zu gewährleisten.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es etwas merkwürdig riechen. Dieser Geruch verschwindet, wenn das Gerät zu kühlen beginnt.



## TEIL 2: HINWEISE ZUM GEBRAUCH

### Temperatureinstellung

#### Thermostatknopf für Kühl- und Gefrierbereich



#### **Kühlbereich**

Mit dem Thermostatknopf können Sie die Temperatur im Kühl- und Gefrierbereich grob vorgegeben - die Temperaturen werden automatisch gehalten. Sie können den Knopf auf eine Position zwischen 1 und 6 einstellen. Je höher die Einstellung, desto stärker die Kühlung. Im Winter können Sie den Kühlschrank mit einer geringeren Einstellung betreiben, um Energie zu sparen.

#### **Kühlbereich-Thermostatknopf**

- 5 - 6 : Starke Kühlleistung.
- 3 - 5 : Normale Kühlleistung.
- 1 - 3 : Geringe Kühlleistung.

## Wichtige Hinweise zur Temperatureinstellung

- Bei der Thermostateinstellung sollten Sie berücksichtigen, wie oft die Türen von Kühl- und Gefrierbereich voraussichtlich geöffnet werden, welche Mengen an Lebensmitteln Sie einlagern möchten und in welcher Umgebung Ihr Kühlschrank aufgestellt ist.
- Nach dem Anschluss an die Stromversorgung muss Ihr Kühlschrank etwa 24 Stunden lang (je nach Umgebungstemperatur) ununterbrochen arbeiten, um komplett abzukühlen.
- Verzichten Sie in dieser Zeit bitte auf häufiges Öffnen der Türen, lagern Sie nicht zu viele Lebensmittel ein.
- Wenn Sie den Kühlschrank nach einer Strom Unterbrechung wieder einschalten möchten, warten Sie mindestens 5 Minuten ab, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Andernfalls kann der Kompressor beschädigt werden.

## TEIL 3: LEBENSMITTEL LAGERN

### Kühlbereich

- Damit sich keine Feuchtigkeit sammelt oder unangenehme Gerüche entstehen, sollten Sie Lebensmittel grundsätzlich in geschlossenen Behältern oder gut verpackt in den Kühlschrank geben.
- Heiße Lebensmittel und Getränke lassen Sie zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank geben.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel weder die Beleuchtung noch die Innenwände berühren.
- Früchte und Gemüse können Sie unverpackt in das Gemüsefach legen.

*In der folgenden Tabelle finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Kühlbereich.*

Lebensmittel	Lagerzeit	Lagerung im Kühlteil
Früchte und Gemüse	1 Woche	Gemüsefach (unverpackt)
Fleisch und Fisch	2-3 Tage	Glasablagen (verpackt)
Käse	3-4 Tage	Türablage
Butter, Margarine		Türablage
Milch, Joghurt, Flüssigkeiten in Flaschen	Laut Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller	Türablage
Eier	1 Monat	Eierablage
Gekochte		Keine Vorgabe

**Hinweis:** Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten Sie nicht im Kühlschrank lagern. Fleisch sollte nach dem Auftauen niemals erneut eingefroren werden, sofern es nicht zwischenzeitlich gekocht wurde.

## Das Gefrierfach

- Im Gefrierfach Ihres Kühlschranks lagern Sie gefrorene Lebensmittel über längere Zeit; hier können Sie auch Eis bereiten.
- Um die maximale Leistung des Tiefkühlfachs zu erzielen, sollten Sie nur die Glasregale für den oberen und mittleren Teil verwenden. Für den unteren Teil verwenden Sie bitte den unteren Korb.
- Bitte geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das obere Fach des Gefrierfachs; achten Sie darauf, die Gefrierkapazität Ihres Gerätes nicht zu überschreiten. Legen Sie Lebensmittel erst dann neben bereits gefrorene Lebensmittel, wenn sie komplett durchgekühlt sind; dies dauert etwa 24 Stunden.
- Wir empfehlen, das Thermostat auf 5 eingestellt zu lassen.
- Bitte legen Sie keine frischen Lebensmittel neben bereits gefrorene Nahrungsmittel.
- Teilen Sie Lebensmittel (z. B. Fleisch, Hackfleisch, Fisch, usw.) zunächst in Portionen für jeweils eine Mahlzeit auf, bevor Sie sie einfrieren.
- Frieren Sie aufgetaute oder angetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Dadurch können gesundheitliche Risiken durch Lebensmittelvergiftung entstehen.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Einfrieren erst abkühlen. Ansonsten können bereits gefrorene Lebensmittel antauen; das ist nicht gesund.
- Achten Sie beim Kauf von tiefgekühlten Lebensmitteln darauf, dass diese unter den richtigen Bedingungen gelagert wurden und ihre Verpackung nicht beschädigt ist.
- Halten Sie sich bei der Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln an die Angaben des Herstellers. Wenn keine besonderen Hinweise angegeben sind, müssen die Lebensmittel in kürzester Zeit verzehrt werden.
- Tiefgekühlte Lebensmittel müssen möglichst schnell wieder tiefgekühlt werden, bevor sie antauen können. Missbrauchen Sie die Türablagen bitte nicht zum Einfrieren.
- Falls tiefgekühlte Lebensmittelpakete feucht sein sollten oder unangenehm riechen, wurden sie vermutlich zuvor nicht richtig oder unter falschen Bedingungen gelagert und sind voraussichtlich verdorben. Verzichten Sie auf den Kauf solcher Lebensmittel!
- Die Aufbewahrungszeiten von tiefgekühlten Lebensmitteln hängen von den Umgebungstemperaturen, der Häufigkeit der Türöffnungen, Thermostateinstellung, Lebensmitteltyp und der Zeit ab, die zwischen dem Kauf und dem Einlagern in das Gefrierfach vergangen ist. Halten Sie sich immer an die Hinweise auf der Verpackung, überschreiten Sie niemals das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Bei länger dauernden Stromausfällen halten Sie die Tür des Gefrierfachs bitte geschlossen. Bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C bleiben die Lebensmittel im Gefrierfach etwa 13 Stunden lang ausreichend gekühlt. Bei höheren Umgebungstemperaturen halten sich die Lebensmittel entsprechend weniger lange. Falls Lebensmittel bei längeren Stromausfällen antauen sollten, frieren Sie sie nicht wieder ein, sondern verbrauchen sie so schnell wie möglich.

Auf den Seiten 26, 27 und 28 finden Sie einige Empfehlungen zur Platzierung und zur Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln im Gefrierfach.

<b>Fleisch und Fisch</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Aufbewahrungszeit (Monate)</b>	<b>Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)</b>
Rindersteak	In Folie eingewickelt	6-10	1-2
Lamm	In Folie eingewickelt	6-8	1-2
Kalbsbraten	In Folie eingewickelt	6-10	1-2
Kalbfleisch	In kleinen Stücken	6-10	1-2
Lammfleisch	In Stücken	4-8	2-3
Hackfleisch	Ungewürzt, in flachen Päckchen	1-3	2-3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1-3	1-2
Wurst/Salami	Immer verpackt (auch in der Pelle)	1-2	Bis komplett aufgetaut
Huhn und Pute	In Folie eingewickelt	7-8	10-12
Hirsch, Reh, Wildschwein, Kaninchen	Portionen zu 2,5 kg, ohne Knochen	9-12	10-12
Süßwasserfisch, z. B. Forelle, Karpfen, Wels	Ausgenommen, entschuppt, ausgewaschen und getrocknet, möglichst ohne Kopf und Schwanz	2	Bis komplett aufgetaut
Magerer Fisch, z. B. Barsch, Butt, Seezunge		4-8	
Fettiger Fisch, z. B. Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Sardelle		2-4	Bis komplett aufgetaut
Krustentiere	Geputzt und in Beutel verpackt	4-6	Bis komplett aufgetaut
Kaviar	In der Packung, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3	Bis komplett aufgetaut
Schnecken	In Salzwasser, im Aluminium- oder Kunststoffbehälter	3	Bis komplett aufgetaut

**Hinweis:** Angetaute Lebensmittel sollten möglichst bald gekocht werden.

Falls Fleisch nach dem Auftauen nicht gleich zubereitet wird, darf es keinesfalls wieder eingefroren werden.

<b>Früchte und Gemüse</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Aufbewahrungszeit (Monate)</b>	<b>Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)</b>
Blumenkohl	Blätter entfernen, den Kern aufteilen und in Wasser mit einem Spritzer Zitrone lagern	10-12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Grüne Bohnen, Brechbohnen	Waschen und in kleinen Mengen einfrieren	10-13	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Erbsen	Auslösen und waschen	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Pilze und Spargel	Waschen und in kleinen Mengen einfrieren	6-9	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Kohl	Abwaschen	6-8	2 - bei Zimmertemperatur
Auberginen	Waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden	10-12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Mais	Putzen und als Kolben oder gelöst einfrieren	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Möhren	Putzen und in Scheiben schneiden	12	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Paprika	Stängel entfernen, halbieren, Kerne entfernen	8-10	Kann gleich nach dem Entnehmen verarbeitet werden
Spinat	Gewaschen	6-9	2 - bei Zimmertemperatur
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8-10	5 - im Kühlschrank
Aprikosen und Pfirsiche	Halbieren, Kerne entfernen	4-6	4 - im Kühlschrank
Erdbeeren und Himbeeren	Putzen und waschen	8-12	2 - bei Zimmertemperatur
Gekochte Früchte	Mit 10 % Zucker in einen Behälter geben	12	4 - bei Zimmertemperatur
Pflaumen, Kirschen und Sauerkirschen	Waschen, Stiele entfernen	8-12	5 bis 7 - bei Zimmertemperatur

Milchprodukte und Gebäck		Vorbereitung	Aufbewahrungszeit (Monate)	Hinweise zur Aufbewahrung
Milch			2-3	Nur homogenisierte Milch
Käse (kein Weißkäse)		In Scheiben	6-8	Kann bei kurzer Lagerung in der Originalpackung bleiben. Bei längerer Lagerung in Plastikfolie einwickeln
Butter, Margarine		In der Originalverpackung	6	
* Eier	Eiweiß		10-12	In geschlossenem Behälter
	Vollei (Eiweiß und Eigelb)	Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben	10	In geschlossenem Behälter
	Eigelb	Gut vermischen, gegen Stocken eine Prise Salz oder Zucker zugeben	8-10	In geschlossenem Behälter

\* Sollten nicht mit Schale eingefroren werden. Eiweiß und Eigelb können getrennt oder gut vermischt eingefroren werden.

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

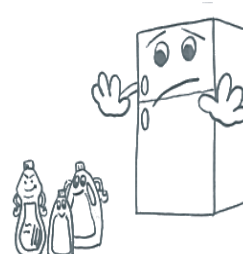
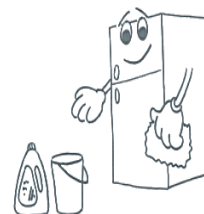
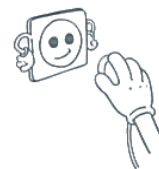
Der Geschmack bestimmter Gewürze (Anis, Basilikum, Brunnenkresse, Essig, bestimmte Kräuter, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer, Wurst, usw.) kann sich verändern und verstärken. Würzen Sie zuvor gefrorene Lebensmittel daher nur leicht; geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.

Die Aufbewahrungsdauer von Lebensmitteln hängt auch von den verwendeten Ölen oder Fetten ab. Geeignet sind Margarine, Rinderfett, Olivenöl und Butter - weniger geeignet sind Erdnussbutter und Schmalz.

Flüssige Speisen frieren Sie am besten in Kunststoffbehältern ein, sonstige Speisen geben sich mit Plastikfolie oder Beuteln zufrieden.

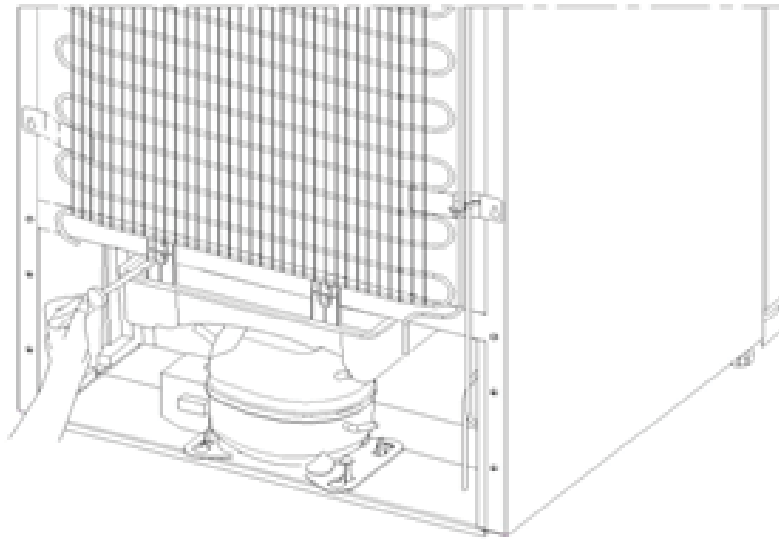
## TEIL 4: REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf oder hinein gießen.
- Das Kühl- und Gefrierfach sollte regelmäßig mit einer Lösung aus Natriumbicarbonat und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat mit Seife und Wasser. Reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Detergentien oder Seifen. Spülen Sie sie nach dem Waschen mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Wenn Sie die Reinigung abgeschlossen haben, stecken Sie den Stecker des Geräts mit trockenen Händen wieder ein.
- Sie sollten den Kondensator mindestens einmal jährlich mit einem Besen reinigen, um Energie zu sparen und die Leistung zu erhöhen.



**DIE STROMVERSORGUNG MUSS UNTERBROCHEN WERDEN.**

## Abtauen

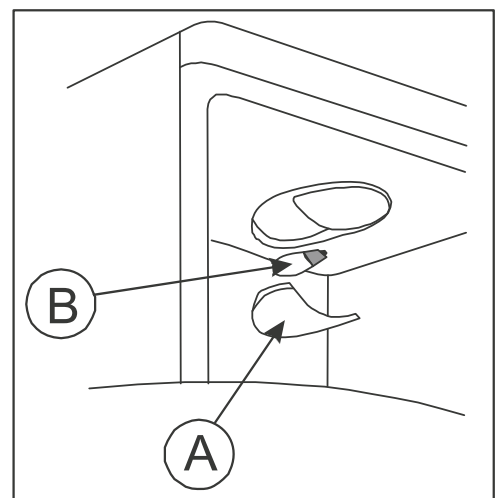


- Ihr Kühlschrank taut automatisch ab. Beim Abtauen fließt das Tauwasser über einen Sammelkanal in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite Ihres Kühlschranks und verdunstet dort von selbst.
- **Achten Sie darauf, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor Sie den Verdunstungsbehälter reinigen.**
- Zum Abnehmen des Verdunstungsbehälters lösen Sie die in der Darstellung gezeigten Schrauben. Reinigen Sie den Verdunstungsbehälter in regelmäßigen Abständen mit etwas Seifenwasser. Dadurch vermeiden Sie die Bildung unangenehmer Gerüche.

## Innenbeleuchtung auswechseln

So tauschen Sie die Beleuchtung im Kohl- und Gefrierfach aus:

1. Ziehen Sie den Stecker Ihres Kühlschranks aus der Steckdose, stellen Sie den Thermostatknopf auf die Position „0“ ein.
2. Lösen Sie die Abdeckung mit Hilfe eines Schraubenziehers aus ihrer Halterung.
- 3- Setzen Sie eine neue Glühbirne ein: **Maximal 15 W!**
- 4- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
- 5- Warten Sie 5 Minuten ab, bevor Sie den Netzstecker wieder einstecken oder das Thermostat auf die ursprüngliche Position zurückdrehen.

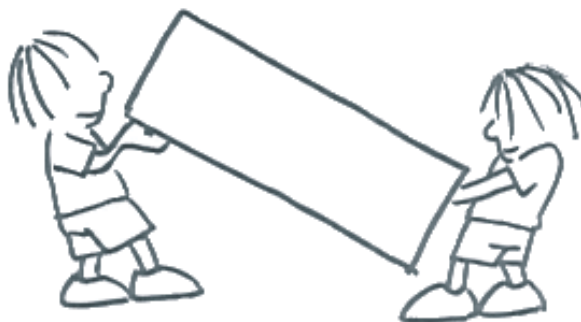




## **TEIL 5: TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL**

### **Transport und Standortwechsel**

- Originalverpackung und Polystyrolmaterial können nach Bedarf wieder angebracht werden.
- Beim Transport wird das Gerät mit Transportband oder starkem Tau festgezurt. Beim Transport müssen die Regeln beachtet werden, die auf dem Transportkarton angegeben sind.
- Vor dem Transport bzw. Standortwechsel werden alle herausnehmbaren Teile (Fächer, Frischhalteboxen usw.) herausgenommen bzw. mit Band fixiert, damit sie nicht im Gerät hin und her schlagen.



### **Wechseln des Türanschlags (Bei bestimmten Modellen)**

Wenn es erforderlich ist, dass die Tür des Gerätes zur anderen Seite hin öffnet, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

## **TEIL 6: BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN**

### **Falls Ihr Kühlschrank nicht funktionieren sollte:**

- Ist der Strom ausgefallen?
- Haben Sie den Stecker richtig in die Steckdose gesteckt?
- Ist die Haussicherung oder die Hauptsicherung durchgebrannt?
- Ist die Steckdose in Ordnung? Dies können Sie leicht überprüfen, indem Sie den Kühlschrank an eine Steckdose anschließen, von der Sie wissen, dass sie richtig funktioniert.

### **Falls Ihr Kühlschrank nicht ausreichend kühlen sollte:**

- Ist das Thermostat zu niedrig eingestellt?
- Haben Sie die Türen Ihres Kühlschranks sehr häufig geöffnet oder länger offen stehen lassen?
- Sind die Türen des Kühlschranks richtig geschlossen?
- Haben Sie Lebensmittel so im Kühlschrank platziert, dass dadurch die Luftzirkulation behindert wurde? (Dies kann zum Beispiel geschehen, wenn Lebensmittel die Rückwand berühren.)
- Haben Sie den Kühlschrank überfüllt?
- Haben Sie ausreichend Platz zwischen Kühlschrank und angrenzenden Möbelstücken gelassen?

- Der Kühlschrank wurde für den am Typenschild angegebenen Temperaturbereich konstruiert, der den Klimaklassen in den relevanten Normen entspricht. Aus Gründen der Kühleffizienz wird nicht empfohlen, den Kühlschrank in Umgebungstemperaturen außerhalb des angegebenen Bereichs zu betreiben.

<i>Klimaklasse</i>	<i>Umgebungstemperatur (°C)</i>
<b>T</b>	zwischen 16 und 43
<b>ST</b>	zwischen 16 und 38
<b>N</b>	zwischen 16 und 32
<b>SN</b>	zwischen 10 und 32

#### **Falls die Temperatur im Kühl-/Gefrierbereich zu niedrig ist:**

- Haben Sie das Thermostat richtig eingestellt? (Ist das Thermostat vielleicht auf die Position „5“ eingestellt?)
- Haben Sie zu viele frische Lebensmittel auf einmal in das Gefrierfach gegeben?
- In diesem Fall muss der Kompressor länger arbeiten, um die Lebensmittel schnell einfrieren zu können. Daher kann es vorkommen, dass auch die Lebensmittel im Kühlbereich stärker als nötig abgekühlt werden.

#### **Falls Ihr Kühlschrank recht laut arbeitet:**

Der Kompressor springt von Zeit zu Zeit an, um die vorgewählte Temperatur zu halten. In dieser Zeit kann es zu bestimmten Geräuschen kommen, die aber völlig normal sind. Sobald die vorgesehene Temperatur wieder erreicht ist, lassen auch die Geräusche nach.

Falls weiterhin Geräusche auftreten:

- Haben Sie das Gerät absolut gerade aufgestellt? Haben Sie die Füße entsprechend nachgestellt?
- Befindet sich irgendetwas hinter dem Gerät?
- Entstehen die Geräusche durch sich bewegende Ablagen oder Dinge auf den Ablagen? Ordnen Sie in diesem Fall die Ablagen und/oder sonstigen Dinge neu an.
- Steht etwas auf dem Gerät, das sich bewegt und dadurch die Geräusche verursacht?

#### **Normale Betriebsgeräusche**

##### **Knacken (Eis):**

- Diese Geräusche entstehen beim automatischen Abtauen.
- Die Geräusche lassen nach dem Abtauen nach (sie entstehen dadurch, dass sich bestimmte Materialien ausdehnen oder zusammenziehen).

##### **Kurzes Knacken**

- Dieses Geräusch entsteht beim Ein- und Ausschalten des Kompressors.

##### **Kompressorgeräusche**

- Dies ist ein normales Betriebsgeräusch. Das Geräusch zeigt, dass der Kompressor normal arbeitet.
- Nach dem ersten Einschalten arbeitet der Kompressor eventuell etwas lauter; dies gibt sich jedoch nach kurzer Zeit.

**Blubbernde oder gurgelnde Geräusche:**

- Diese Geräusche entstehen, wenn das Kühlmittel durch die Rohrleitungen des Gerätes fließt.

**Geräusche wie fließendes Wasser:**

- Dieses Geräusch entsteht, wenn Wasser beim Abtauen in den Verdunstungsbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

**Rauschende Geräusche:**

- Dies sind normale Betriebsgeräusche, die durch die Lüfter entstehen. Solche Geräusche entstehen durch die Luftzirkulation in eisfreien Kühlschränken und sind völlig normal.

**Falls sich die Kanten des Kühlschranks in der Nähe der Türdichtung erwärmen:**

- Gerade in den Sommermonaten (wenn es denn einmal etwas wärmer wird) können sich die Oberflächen in der Nähe der Türdichtung erwärmen; dies ist normal.

**Falls sich Wasser an den Innenteilen des Kühlschranks sammelt:**

- Haben Sie die Lebensmittel richtig verpackt? Haben Sie Behälter gut abgetrocknet, bevor Sie diese in den Kühlschrank gestellt haben?
- Wurden die Türen des Kühlschranks häufig geöffnet? Beim Öffnen der Türen kann Luftfeuchtigkeit aus der Umgebung in den Kühlschrank eindringen. Besonders dann, wenn Sie das Gerät in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit aufgestellt haben, kann es schneller zur Ansammlung von Feuchtigkeit im Inneren kommen.
- Beim automatischen Abtauen können sich Wassertropfen an der Rückwand bilden.

**Falls sich die Türen nicht richtig öffnen oder schließen lassen:**

- Werden die Türen durch Lebensmittel blockiert?
- Haben Sie Türablagen, Ablagen und Schubladen richtig platziert?
- Sind die Türdichtungen defekt oder eingerissen?
- Haben Sie Ihren Kühlschrank absolut gerade aufgestellt?

**WICHTIGE HINWEISE:**

- Bei plötzlichen Stromausfällen und beim Einstecken des Steckers in die Steckdose kann eine thermische Schutzschaltung des Kompressors ansprechen, wenn der Gasdruck im Kühlungssystem noch nicht richtig ausgeglichen wurde. Warten Sie einfach 4 bis 5 Minuten ab, bis der Kühlschrank anspringt. Machen Sie sich keine Sorgen.
- Falls Sie Ihren Kühlschrank längere Zeit nicht benutzen (zum Beispiel in der Urlaubszeit) ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie den Kühlschrank wie in Abschnitt 4 beschrieben, lassen Sie die Türen offen stehen, damit sich keine Feuchtigkeit sammelt und unangenehme Gerüche entstehen.

**Falls Sie sämtliche Hinweise beachtet haben, das Gerät aber dennoch nicht richtig funktionieren sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.**

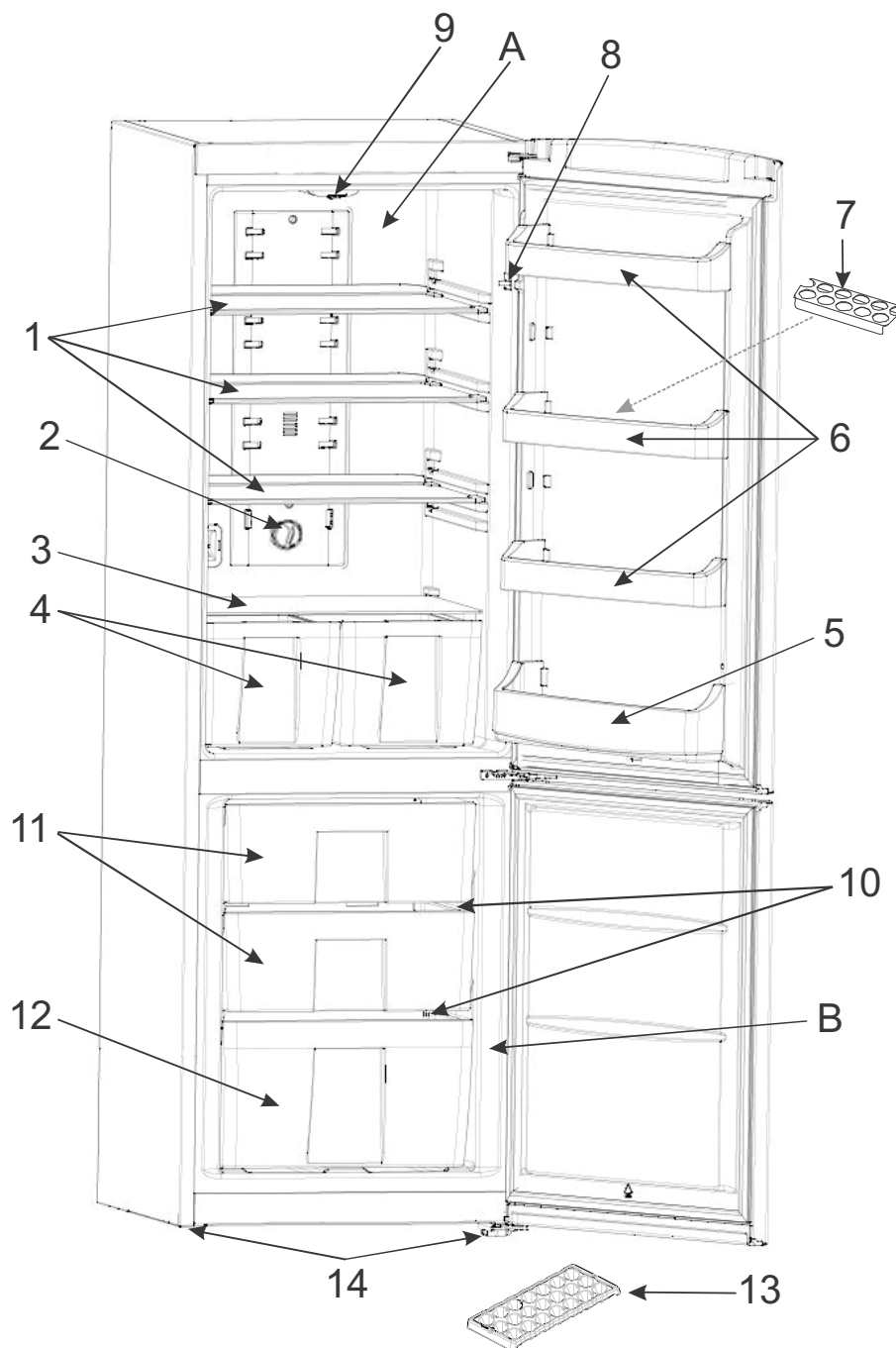
## Konformitätserklärung

- Die Klimaklasse Tropen steht lt. den Normen TS EN ISO 15502 für Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 43°C
- Die Konstruktion des Geräts entspricht den Normen E N1 55 02 , IE C6 03 35 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.



Fragen Sie bitte Ihre Stadtverwaltung über die Entsorgung von WEEE für Wiederverwendung, Recycling und Recovery-Zwecke.

## TEIL 7: KÜHLSCHRANKTEILE UND -KOMPONENTEN



Diese Abbildung dient lediglich der Veranschaulichung.  
Die Teile und Komponenten können je nach Modell variieren.

A) Kühlbereich

B) Gefrierbereich

1) Kühlbereich-Glasablage

2) Thermostat

3) Glasablage über dem Gemüsefach

4) Gemüsefach

5) Flaschenhalter

6) Obere Ablage

7) Eier halter

8) Licht schalter

9) Lampenabdeckung Kühlteil

10) Glaseinschub

11) Mittlere Schublade

12) Untere Schublade

13) Eisschale

14) Verstellbare füße





