

BLUESKY

BRCF320/1

**MECHANICAL NO-FROST
COMBI**

Instruction booklet

**MECANIQUE COMBINE
REFRIGERATEUR/CONGELATEUR
FROID VENTILE**

Guide d'utilisation

**ΜΗΧΑΝΙΚΟ ΨΥΓΕΙΟ
COMBI "NO FROST" (ΧΩΡΙΣ ΠΑΓΟ)**

Index

BEFORE USING YOUR FRIDGE	2
Safety Instructions	2
Information On No-Frost Technology	3
Safety warnings	4
Installing and Operating your Fridge	5
Before Using your Fridge	5
USAGE INFORMATION	6
Temperature Settings	6
Warnings for Temperature Settings	7
PLACING THE FOOD	8
Cooling Compartment	8
The Deep Freeze Compartment	9
CLEANING AND MAINTENANCE	13
Replacing the Bulb	14
SHIPMENT AND REPOSITIONING	14
Repositioning the Door	14
BEFORE CALLING SERVICE	15
THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS	18

CHAPTER 1. BEFORE USING YOUR FRIDGE

Safety Instructions

- If the model contains R600a-see name plate under refrigerant (the coolant isobutane), 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.

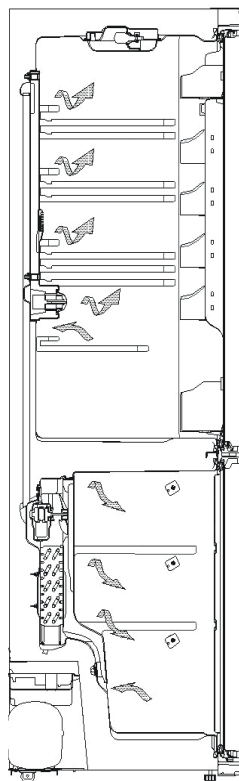
Information On No-Frost Technology

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.



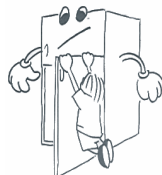
Safety warnings

Notice: Do not use mechanical devices or other artificial methods to quicken the defrosting process of the refrigerator. Do not use electrical devices in the food storage areas of your appliance. Keep the ventilation areas of your appliance open. Take care not to damage your fridge's 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.

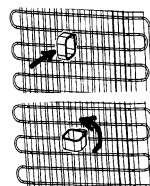


- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or let them hang on the door.
- To prevent electrocution or electrical shock, do not plug in or remove the plug from the receptacle with wet hands!
- Do not place glass bottles or beverage cans in the freezer 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.
- Your fridge is not intended for use by physically, mentally or sensibly handicapped people or by people with less experience and knowledge (including children). These people may be allowed to use the appliance under the supervision of a responsible person giving necessary instructions. You should supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by an authorized service technician.



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

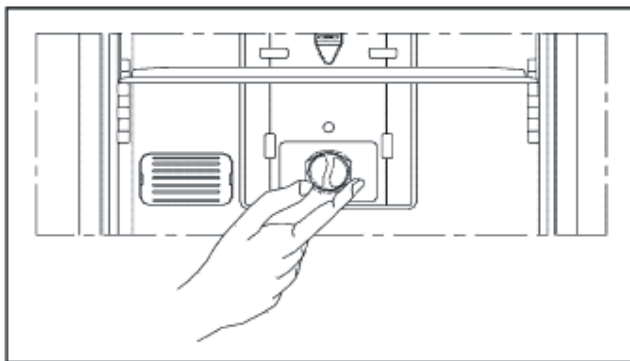
- When operated for the first time or after transportation, keep your fridge in the upright position for at least 3 hours before plugging it in to allow efficient operation. Otherwise, you may damage the compressor.
- Your fridge may have a slight odor when it is operated for the first time. The odor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

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.
- The appliance complies with the “EEE” Regulation.

CHAPTER 3. PLACING THE FOOD

Cooling Compartment

- To prevent humidification and odor 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.
- Place the food you would like to freeze initially in the upper basket 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 odor, 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 10, 11 and 12 for the placement and storage of your food in the deep freeze compartment.

Fish and Meat	Preparation	Storage Duration (months)	Thawing period at room temperature (hours)
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 aluminum or plastic cup	2-3	Until it is well thawed
Snail	In salty water, inside an aluminum 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.

Vegetables and Fruits	Preparation	Storage Duration (months)	Thawing period at room temperature (hours)
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.

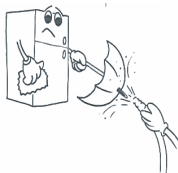
The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

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



- Do not wash your fridge by pouring water.



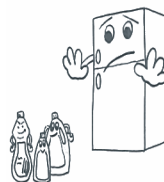
- You can wipe the inner and outer sides with a soft cloth or a sponge using warm, soapy water.



- 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.

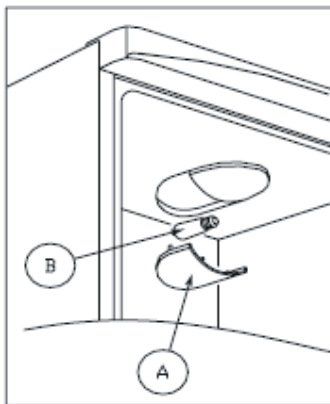


Make sure that your fridge is unplugged while cleaning.

Replacing the Bulb

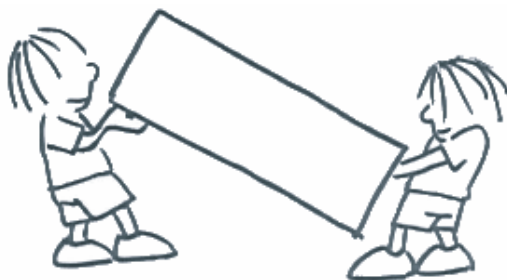
To replace the bulb in the freezer and fridge compartments;

- 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:

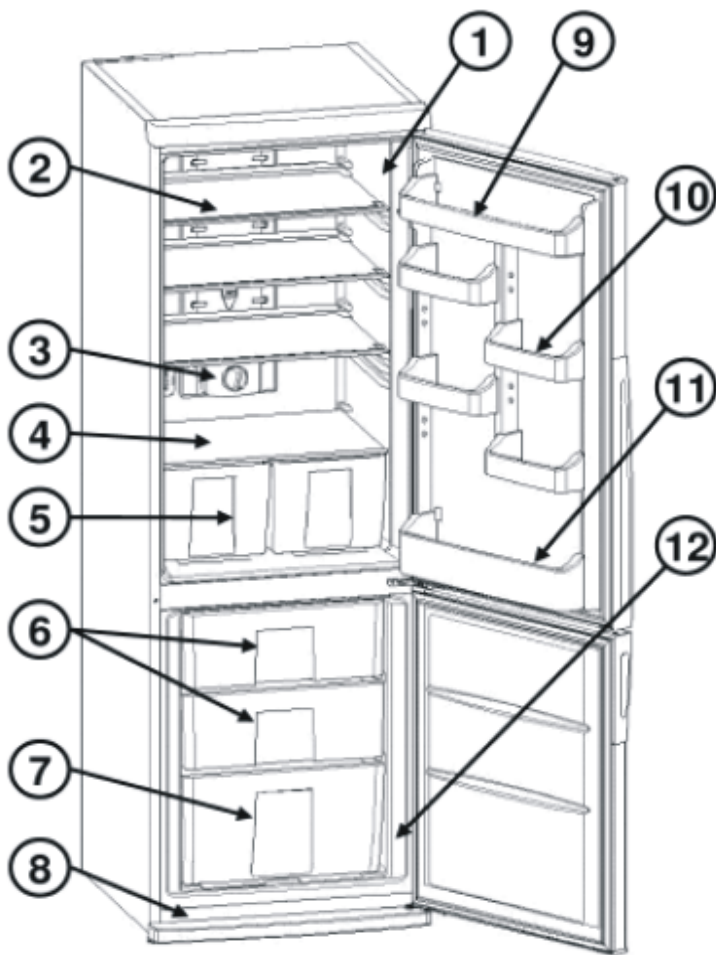
- Are food packages preventing the doors from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers properly placed?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on level ground?

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 odor formation.

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

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 fulfill its functions) is 10 years.



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

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1) Cooling Compartment | 7) Lower Basket |
| 2) Cooling Glass Shelf | 8) Kick-plate |
| 3) Thermostat | 9) Upper Shelf |
| 4) Glass Above the Vegetable Holder | 10) Moveable Shelf |
| 5) Vegetable Holder | 11) Bottle-Holder |
| 6) Middle Basket | 12) Freezing Compartment |

Table des matières

AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR	20
Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs dysfonctionnels	20
Avertissement de securite	21
Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur	22
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur	23
Réglages de la température	24
UTILISATION DES INFORMATIONS	24
Avertissements relatifs aux réglages de la température	24
Indicateur de température	25
RANGEMENT DES ALIMENTS	27
Compartiment réfrigérateur	27
Le compartiment congélateur	28
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
Degivrage	33
Remplacement de l'ampoule	33
TRANSPORT ET DEPLACEMENT	34
Changement de la Direction d'Ouverture de la porte	34
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE	34
PIÈCES DU RÉFRIGÉRATEUR ET COMPARTIMENTS	38

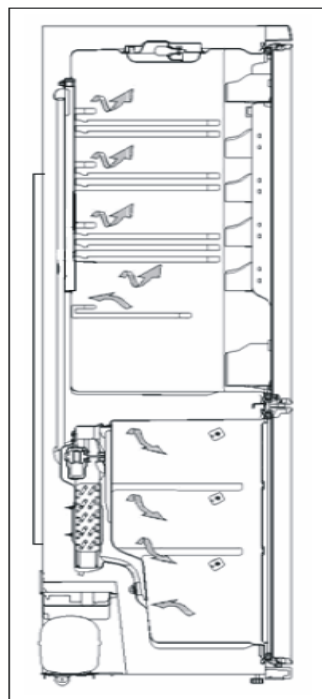
Informations relatives à la technologie froid ventilé

Les réfrigérateurs froid ventilé se démarquent des autres réfrigérateurs statiques de par leur système opérationnel.

Dans des réfrigérateurs normaux, à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, l'humidité qui provient de l'aliment humide, qui pénètre dans le réfrigérateur pendant les mouvements de la porte, entraîne un givrage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.

Pour faire fondre la boule de neige et la couche de givre qui se sont formées, il est indispensable de suivre certains procédés comme par exemple éteindre le réfrigérateur, sortir l'aliment qui doit rester froid pendant ce procédé, enlever le givre qui s'est accumulé.

Pour ce qui est des réfrigérateurs anti-givre, le procédé est complètement différent de celui qui se déroule dans le compartiment congélateur. La pièce sèche et froide est déclenchée de façon homogène au niveau de nombreux points en direction des sections de réfrigération et de congélation au moyen du ventilateur. L'air froid est distribué de façon homogène jusque dans les recoins des étagères. Cette mesure vise non seulement à s'assurer que la totalité de votre aliment est réfrigérée de manière équitable et convenable, mais ne favorise pas l'humidification et le givrage. Le compartiment congélateur est réfrigéré de manière statique.



Dans ces conditions, votre réfrigérateur à froid ventilé vous apporte, en plus de son grand volume et de son attrait esthétique, un confort remarquable.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs dysfonctionnels

- Le modèle contient du R600a (le réfrigérant isobutane), un gaz naturel respectueux de l'environnement mais également combustible. Lorsque vous transportez et installez l'appareil, vous devez prendre des précautions pour vous assurer qu'aucun composant du circuit de réfrigération ne soit endommagé. En cas de dommage, évitez des flammes vives ou des sources d'ignition et ventilez pendant quelques minutes la salle dans laquelle l'appareil est placé.
- Si votre ancien réfrigérateur possède un dispositif de verrouillage, cassez ou enlevez le verrouillage avant la mise au rebut; cette disposition est importante pour éviter que des enfants, au cours de leurs jeux, n'y entrent, s'y enferment, et provoquent de ce fait un nouvel accident.
- Les anciennes glacières et congélateurs renferment un gaz réfrigérant comprenant des matériaux d'isolation et le CFC. Ainsi, faites particulièrement attention pour ne pas nuire à votre environnement lors de la mise au rebut de votre ancien réfrigérateur.

Remarque importante:

Veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'installer et de faire fonctionner votre appareil. La responsabilité de notre société ne saurait être engagée en cas de dommages potentiels pouvant survenir à cause d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Prêtez attention à toutes les mises en garde qui figurent sur l'appareil et sur le manuel de l'utilisateur, et conservez la présente brochure pour une référence ultérieure.

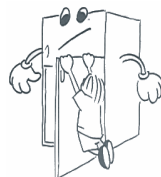
Avertissement de securite

Avertissement : N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens artificiels pour accélérer le processus de décongélation. N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'espace de stockage des aliments de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. N'endommagez pas le circuit de liquide réfrigérant du réfrigérateur.

- Veuillez ne pas utiliser de prise multivoies ni de rallonge.
- Veuillez ne pas insérer de fiche de câble endommagée, déchirée ou usée à l'intérieur de la prise.
- Veuillez ne jamais tirer, plier, ou endommager le câble.



- Le présent produit a été conçu pour être utilisé par des adultes. En conséquence, veuillez ne pas laisser les enfants s'en servir pour jouer, ni utiliser sa porte comme balançoire.
- Ne jamais débrancher la fiche de sa prise avec des mains humides pour éviter de provoquer un choc électrique !
- Veuillez ne jamais mettre de boissons acides à l'intérieur des bouteilles et canettes cassables dans le compartiment congélateur de votre réfrigérateur. Ces bouteilles et canettes peuvent s'éclater.
- Pour votre sécurité, veuillez ne pas introduire de matériaux explosifs ni inflammables à l'intérieur de votre réfrigérateur. Mettez les boissons à fort contenu alcoolique dans le compartiment réfrigérateur de votre appareil en prenant soin de bien en refermer les bouches et de les positionner verticalement.
- Éviter tout contact manuel au moment où vous enlevez le glaçon issu du compartiment congélateur, car ce glaçon peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne jamais toucher aux aliments congelés avec les mains nues ! Ne consommez pas la glace et les cristaux de glace aussitôt que vous les avez enlevés du compartiment congélateur !



- Ne congelez pas à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont dégelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Veuillez ne pas couvrir le réfrigérateur, encore moins le dessus de l'appareil avec un morceau de tissu ou tout autre vêtement. Ceci aura une incidence sur le rendement de votre réfrigérateur.
- Fixez les accessoires à l'intérieur du produit de sorte qu'ils ne subissent aucun dommage pendant le transport.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou encore par un professionnel agréé.
- L'utilisation du présent produit n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) ne disposant pas de toutes leurs potentialités physiques, sensorielles, mentales, ou encore ne jouissant pas d'une certaine expérience et de connaissances appropriées, à moins d'avoir été sous un éventuel contrôle, ou d'avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil auprès d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent se faire aider pour s'assurer qu'ils ne s'en servent pas pour jouer.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou encore par un professionnel agréé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.

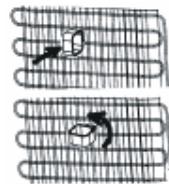
Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur

Avant d'utiliser votre réfrigérateur, vous devez d'abord prêter attention aux points suivants :

- La tension de fonctionnement de l'appareil est de 220-240 V et 50 Hz.
- Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur, demandez une assistance gratuite concernant son installation, son fonctionnement et son utilisation en appelant le service après-vente agréé le plus proche. L'adresse de ce service est disponible dans le manuel intitulé « Manuel du Service après-vente agréé White Goods de Vestel » (Vestel White Goods Authorized Services Manual) qui vous a été fourni avec votre appareil.
- Une prise spéciale a été reliée au câble réseau de votre réfrigérateur. Cette prise doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre, ayant une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez l'obtenir auprès d'un électricien qualifié.
- **La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir d'une utilisation effectuée sans mise à la terre.**



- Positionnez votre réfrigérateur de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm entre les sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs d'aile, et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques.
- Votre réfrigérateur ne doit pas être utilisé en plein air et ne doit pas rester sous le soleil.
- Si ce dernier est juxtaposé à un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter toute condensation de l'humidité à la surface externe.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près de la cuisine, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Pour éviter que le condensateur (partie à ailettes noire à l'arrière) ne repose sur le mur, reliez l'élément plastique fourni, pour un réglage à distance, en le tournant à 90°.
- Pour veiller à obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, les pieds réglables avant doivent être ajustés à la hauteur appropriée et mutuellement équilibrée. Vous pouvez y parvenir en tournant les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre (ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée avant de placer les denrées dans le réfrigérateur.
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous devez ajouter une cuillerée de soda, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.



Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

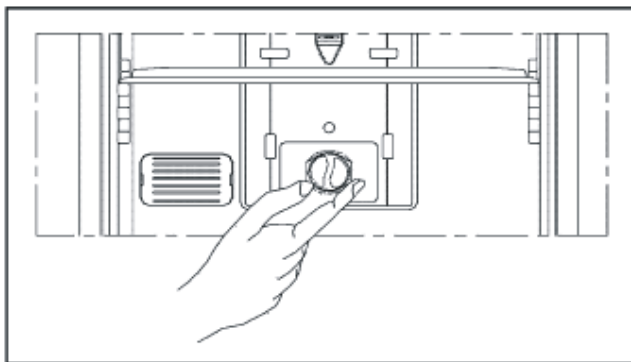
- Lors de la première utilisation ou pour assurer un fonctionnement efficace de l'appareil selon les procédés de DEPLACEMENT, laissez votre appareil se reposer pendant 3 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise. Sinon, vous endommagerez le compresseur.
- Vous pourrez sentir une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre réfrigérateur ; cette odeur disparaîtra une fois que la réfrigération commencera.



PARTIE 2. UTILISATION DES INFORMATIONS

Réglages de la température

Bouton du thermostat du réfrigérateur et du congélateur



Thermostat du compartiment de réfrigération

Il veille à ce que les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur du réfrigérateur se fassent automatiquement. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur comprise entre 1 et 6. Le degré de réfrigération augmente à mesure que vous tournez le bouton du thermostat de 1 à 6. Pour économiser de l'énergie en hiver, vous pouvez faire fonctionner votre appareil dans une position inférieure.

Bouton de thermostat du compartiment réfrigérateur;

- 5-6** : Pour plus de réfrigération.
- 3-5** : Pour une utilisation normale.
- 1-3** : Pour moins de réfrigération.

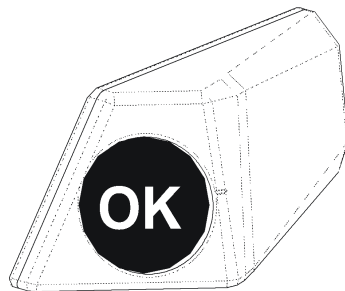
Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Le réglage du thermostat doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants : la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte du congélateur, la quantité d'aliments conservée, et l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.
- Pour que le réfrigérateur soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.
- Pendant cette période de temps, ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil avec une certaine fréquence et ne pas le remplir à l'excès.
- Lorsque vous souhaitez faire fonctionner à nouveau votre réfrigérateur après avoir débranché sa fiche de la prise, patientez pendant au moins 5 minutes avant d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encoure aucun dommage.

Indicateur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, La température est mal réglée.



L'indication « OK » apparaissant en noir, celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTA : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide

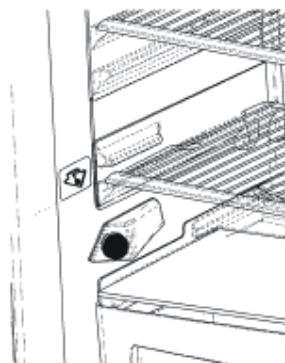


Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus de bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

Afin de garantir une température basse dans cette zone, veillez à ce que la clayette soit placée au niveau de ce symbole, comme sur le schéma.

Chaque d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entrements et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...). Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

PARTIE 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Compartiment réfrigérateur

- Pour éviter l'humidification et la formation des odeurs, l'aliment doit être mis dans le réfrigérateur dans des tasses fermées ou la partie supérieure de ces tasses couvertes.
- L'aliment chaud et les boissons doivent également être refroidis à température ambiante avant leur introduction dans le réfrigérateur.
- Veuillez ne pas mettre les aliments et les tasses emballés contre la lampe et couvrir le compartiment réfrigérateur.
- Les fruits et légumes peuvent directement être placés dans le compartiment prévu à cet effet sans être emballé séparément.

Quelques recommandations ont été spécifiées ci-dessous pour la disposition et le stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Denrées	Durée de conservation	Emplacement dans lequel il sera mis dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 Jours	Emballé dans un sac ou sachet plastique ou à l'intérieur d'un boîtier à viandes (sur la clayette en verre)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans la clayette spéciale de la porte
Beurre, margarine	1 semaine	Dans la clayette spéciale de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Période recommandée par le fabricant	Dans la clayette spéciale de la porte
Œufs	1 Mois	Dans la clayette pour support à oeufs
Aliments cuits		Dans toutes les clayettes

EVITER: Les patates, oignons, et ails ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.

La viande ne doit jamais avoir été congelée après dégivrage si elle n'avait pas été cuite.

Le compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre réfrigérateur pour conserver l'aliment surgelé pendant longtemps et pour produire de la glace.
- Veuillez mettre l'aliment à surgeler en premier lieu dans le panier supérieur du congélateur de sorte qu'il ne dépasse pas la capacité de congélation stipulée de votre réfrigérateur. Vous pouvez mettre votre aliment tout près de l'autre aliment congelé après congélation de ce dernier (pendant au moins 24 heures).
- Il est conseillé de garder le thermostat au niveau 5.
- Veuillez ne pas mettre l'aliment à congeler tout près de ceux qui l'ont déjà été.
- Vous devez congeler les aliments qui doivent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont dégelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans votre congélateur avant que ceux-ci ne se soient refroidis. Vous provoquerez ainsi la putréfaction des autres aliments déjà congelés à l'intérieur du congélateur.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, assurez-vous qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Lors de la conservation de l'aliment congelé, les conditions de conservation figurant sur le conditionnement doivent sans doute être observées. En l'absence d'instructions, l'aliment doit être consommé dans l'intervalle de temps le plus court possible.
- L'aliment congelé doit être transporté avant tout pourrissement et mis sur l'étagère de congélation rapide dès que possible. Veuillez ne pas utiliser les étagères de la porte à des fins de congélation.
- Si l'emballage de l'aliment congelé a été humidifié et dégage une odeur entêtante, ceci pourrait donner à penser que l'aliment a été conservé par le passé en deçà de bonnes conditions et a pourri. Veuillez ne pas acheter de tels aliments !
- Les durées de conservation des aliments congelés changent selon la température de l'environnement, les ouvertures et fermetures fréquentes de la porte, les réglages du thermostat, le type d'aliment, et la période de temps écoulée à partir du moment où l'aliment a été acheté jusqu'à celui où il s'est retrouvé dans le congélateur. Veuillez toujours respecter les instructions figurant sur le conditionnement et ne jamais dépasser la durée de conservation.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre réfrigérateur préservera vos aliments congelés sous une température de 25°C pendant environ 13 heures. Cette valeur chute dans des températures environnementales élevées. Au cours des coupures de courant prolongées, ne congelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

Quelques recommandations ont été spécifiées aux pages 29, 30, et 31 en ce qui concerne la disposition et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Bifteck	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Viande d'agneau	Emballé dans un sachet	6 - 8	1 - 2
Rôti de veau	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Cubes de veau	En petits morceaux	6 - 10	1 - 2
Cubes de brebis	En morceaux	4 - 8	2 - 3
Viande découpée	En forme de paquets aplatis aux extrémités sans être épicés	1 - 3	2 - 3
Abats (entiers)	En morceaux	1 - 3	1 - 2
Saucisse/salami	Il doit être emballé même s'il est pelliculé	1 - 2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poulet et dinde	Emballé dans un sachet	7 - 8	10 - 12
Oie/canard	Emballé dans un sachet	4 - 8	10
Chevreuil, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9 - 12	10 - 12
Poisson d'eau douce truite, carpe, thon, silure	Il doit être lavé et séché après un bon nettoyage et écaillage à l'intérieur. De même, la queue et les parties de tête doivent être coupées à l'endroit nécessaire.	2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poisson maigre, bars, turbots, soles		4 - 8	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poissons gras, bonites, maquereaux, morues, anchois		2 - 4	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Crustacés	Nettoyés et ensachés	4 - 6	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Caviar	Dans son emballage, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	2 - 3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Escargot	Dans de l'eau salée, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après dégivrage, il ne sera plus jamais congelé.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Choux-fleurs	Retirez les feuilles, divisez-les en parties et conservez-les dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	10 - 13	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Pois	Écaillez et lavez-les	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	6 - 9	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Choux	Proprement	6 - 8	2-A température ambiante
Aubergines	Coupez en morceaux de 2 cm après le lavage	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Maïs	Nettoyez-le et nettoyez ses grains ou avec son épi	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en morceaux	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Piments	Pour enlever la tige, divisez-la en deux et séparez-en les graines	8 - 10	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Epinards	lavés	6 - 9	2-A température ambiante
Pommes et poires	Découpez-les tout en épluchant leurs peaux	8 - 10	5-Dans le réfrigérateur
Abricots, pêches	Divisez-les en deux parties égales et enlevez-en les noyaux	4 - 6	4-Dans le réfrigérateur
Fraises, framboises	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2-A température ambiante
Fruits cuits	A l'intérieur d'une tasse avec 10% de sucre	12	4-A température ambiante
Prunes, cerises, cerises griottes	Lavez-les et enlevez-en les tiges	8 - 12	5-7 – Dans la température ambiante

Produits laitiers et pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2 - 3	Homogènes uniquement
Fromages – autres que les fromages blancs		En forme de tranches	6 - 8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages originaux pour une période de conservation courte Ils doivent par ailleurs être emballés dans un sachet plastique pour une conservation à long terme.
Butter, Margarine		Dans son emballage	6	
Oeufs*	Blancs d'oeuf		10 - 12	Dans une tasse fermée
	Oeufs battus (jaune - blanc)	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	10	Dans une tasse fermée
	Jaune d'oeufs	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8 - 10	Dans une tasse fermée

* Les oeufs doivent être congelés avec la coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (en minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Tarte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Tourte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Pâtisserie phyllo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

Le goût de certaines épices découvertes dans des aliments cuisinés (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et ils prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé doit recevoir une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage dudit aliment.

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées sont les suivantes : la margarine, le veau blanc, l'huile d'olive et de beurre. De l'autre côté, les huiles non convenables sont les huiles d'arachide, les huiles de beurre, et la graisse de porc.

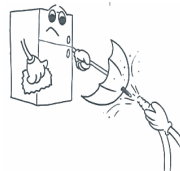
Les aliments en liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et les autres types d'aliment en sachets ou en sacs plastiques.

PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise avant le début du nettoyage.



- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.



- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.



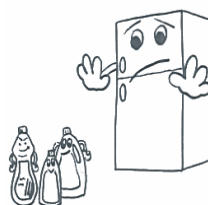
- Veuillez retirer les pièces les unes après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse.



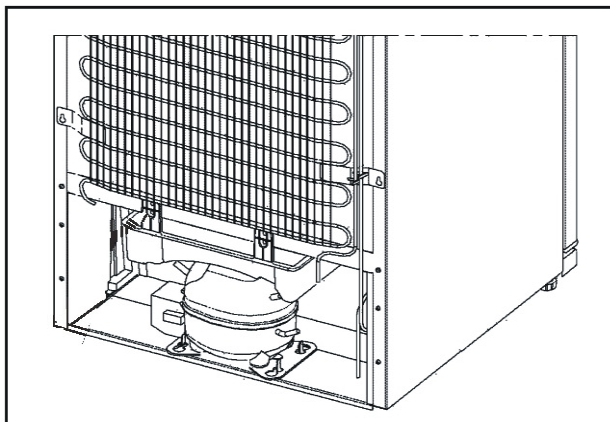
- Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.

- Ne plus jamais utiliser des matériaux inflammables, combustibles ou dissolvants comme le diluant, l'essence, l'acide, à des fins de nettoyage.

- Pendant que vous suivez cette procédure, veuillez vous assurer que la fiche a été débranchée de la prise.



Dégivrage

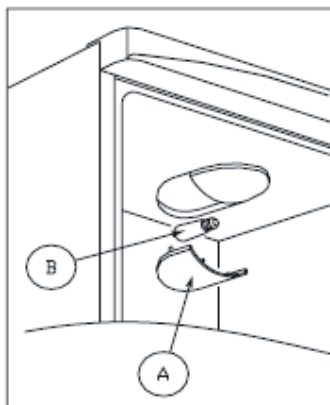


- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée par suite de dégivrage traverse le compartiment de récupération d'eau, s'écoule vers le conteneur de vaporisation situé à l'arrière de votre réfrigérateur et s'y évapore seule.

Remplacement de l'ampoule

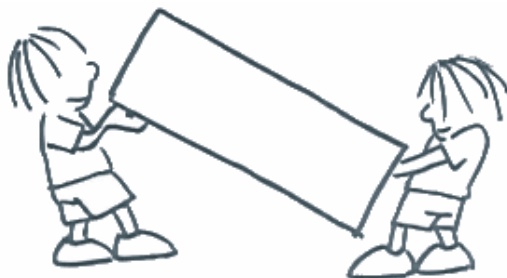
Pour remplacer l'ampoule dans les compartiments congélateur et réfrigérateur ;

- 1- Débranchez l'appareil de la prise et tournez le bouton du thermostat vers la position « 0 ».
- 2- Enlevez le couvercle du boîtier des fixations qui se trouvent en dessous au moyen d'un tournevis.
- 3- Remplacez-le avec une nouvelle ampoule dont la puissance ne dépasse pas 15 Watts.
- 4- Réinstallez le couvercle.
- 5- Branchez la fiche après avoir attendu 5 minutes ou restaurez le thermostat à sa position initiale.



PARTIE 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel nouveau transport (tel que souhaité).
- En cas de re-transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la plaque intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.
- Veuillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.



Changement de la Direction d'Ouverture de la porte

(Dans certains modèles)

Au cas où vous auriez besoin de changer la direction d'ouverture de la porte, s'il vous plaît consulter votre service d'après-vente domestique.

PARTIE 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;

- Connaît-il une panne électrique?
- La fiche a-t-elle été correctement branchée dans la prise ?
- Le fusible auquel une prise a été branchée ou alors le fusible principal a-t-il connu une explosion ?
- La prise connaît-elle des défauts? Si tel est le cas, essayez la prise de votre réfrigérateur en la branchant à une autre prise dont vous êtes sûr qu'elle marche.

Si les tâches de réfrigération ne sont pas suffisamment effectuées par votre appareil :

- Les réglages du thermostat sont-ils à la position « 1 » ?
- Les portes de votre réfrigérateur s'ouvrent-elles très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre réfrigérateur se ferment-elles entièrement ?
- Des tasses ou vaisselles ont-elles été placées dans votre réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le mur arrière obstrue la circulation de l'air ?
- Votre réfrigérateur est-il exagérément plein ?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre réfrigérateur, l'arrière et les parois intérieures ?
- Votre réfrigérateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température environnementale dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.

Classe Climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43
ST	Entre 16 et 38
N	Entre 16 et 32
SN	Entre 10 et 32

Si le compartiment Réfrigérateur/Congélateur est plus froid qu'il le faut;

- Le réglage de température approprié a-t-il été effectué? Les boutons du thermostat sont-ils à la position « 5 » ?
- Y a-t-il un excès d'aliments nouvellement introduits dans le compartiment Congélateur ?
- Si tel est le cas, le compresseur prendra plus de temps pour le congeler; en conséquence, il peut également être en train de réfrigérer les aliments dans le compartiment Réfrigérateur plus qu'il ne le faut.

Si le réfrigérateur fonctionne en émettant un bruit ;

Le compresseur interviendra, de temps à autre, pour s'assurer que le niveau de fraîcheur réglé reste fixé. Les bruits perceptibles à partir du réfrigérateur à ce moment précis sont normaux selon la fonction requise.

Une fois le niveau de fraîcheur requis atteint, les bruits diminueront automatiquement. Si le bruit persiste :

- Votre appareil a-t-il été bien équilibré ? Ses pieds ont-ils été réglés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre appareil ?
- Les étagères ou les assiettes qui s'y trouvent tremblent-elles ? Dans une telle situation, disposez à nouveau les étagères et/ ou les assiettes.
- Les objets sont-ils posés sur ce qui tremble?

Bruits normaux

Crépitement (cliquetis de glace) :

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Une fois l'appareil refroidi ou chauffé (les dilatations dans le matériel).

Court bruit de crépitement

- Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit émis par le compresseur

- C'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement.
- Lors de l'introduction du compresseur, il pourrait fonctionner avec un peu plus de bruit pendant une courte période.

Bouillonnement et gargouillis:

- Le bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient de vaporisation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.
- Bruit d'écoulement d'eau semblable à celui du vent :
- C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu à cause de la circulation de l'air dans les réfrigérateurs à froid ventilé pendant le fonctionnement normal du système.

Si les angles de la carrosserie du réfrigérateur contacté par le joint de la porte sont chauds ;

- Surtout en été (en temps chauds), il pourrait y avoir du chauffage sur les surfaces contactées par le joint sur le réfrigérateur, ce qui est tout à fait normal.

Si vous remarquez une humidification dans les parties internes de votre réfrigérateur ;

- L'aliment a-t-il été bien emballé ? Les tasses ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans le réfrigérateur?
- Les portes du réfrigérateur sont-elles ouvertes assez régulièrement? Une fois la porte ouverte, l'humidité retrouvée dans l'air de la pièce pénètre dans le réfrigérateur. Surtout si le taux d'humidité contenu dans la pièce est trop élevé, plus la porte est ouverte fréquemment, plus rapidement aura lieu l'humidification.
- Il n'est pas surprenant de voir des gouttes d'eau se former à l'arrière du mur à la suite du processus de dégivrage automatique (dans des modèles statiques).

Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les étagères, et les tiroirs ont-ils été bien fixés ?
- Les joints de la porte ont-ils été défectueux ou usés ?
- Votre réfrigérateur est-il positionné sur une surface plane ?

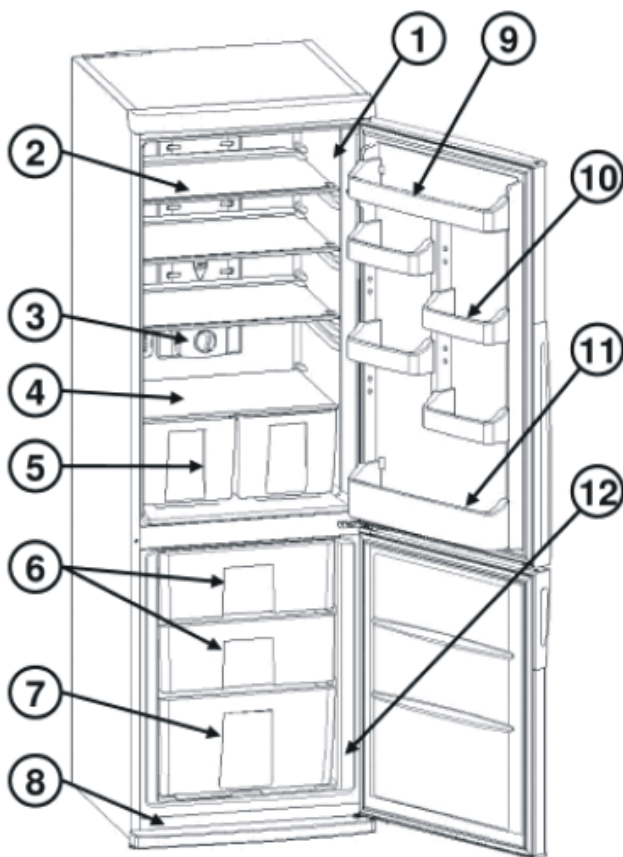
REMARQUE IMPORTANTE :

- En cas de coupure brusque de courant ou de débranchements et de branchements de la prise, l'élément thermique qui protège le compresseur sera éjecté dans la mesure où la pression du gaz contenu dans le système de refroidissement de votre réfrigérateur n'a pas encore été équilibré. 4-5 minutes plus tard, votre réfrigérateur ne commencera pas encore à fonctionner. Ne vous en faites pas pour autant.
- Si vous n'allez pas vous servir de votre appareil pendant longtemps (comme pendant les vacances d'été par exemple), veuillez débrancher la fiche de la prise. Nettoyez-le comme prescrit dans la partie 4 et laissez la porte ouverte pour éviter toute humidification et formation d'odeur.
- Si le problème persiste en dépit du respect de toutes ces règles à observer, veuillez consulter le service après-vente agréé de le plus proche.
- Le cycle de vie déterminé et proclamé par le ministère de l'Industrie (la période au cours de laquelle des pièces de rechange sont disponibles pour jouer leur rôle) est de 10 ans.

Informations relatives à la conformité

- La classe tropicale est définie pour les températures environnementales comprises entre 16°C et 43°C conformément aux normes TS EN ISO 15502.
- L'appareil a été fabriqué en conformité avec les normes E N1 55 02, IE C6 03 35 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.
- L'appareil est conforme aux règlements de la « EEE ».

PARTIE 7. PIÈCES DU RÉFRIGÉRATEUR ET COMPARTIMENTS



Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil, Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.

- 1) Compartiment Réfrigérateur
- 2) Étagère en verre du compartiment Réfrigérateur
- 3) Thermostat
- 4) Verre au-dessus du compartiment Légumes
- 5) Compartiment Légumes
- 6) Panier du milieu

- 7) Panier inférieur
- 8) Plaque de protection
- 9) Étagère supérieure
- 10) Étagère mobile
- 11) Clayette porte-bouteille
- 12) Compartiment Congélateur

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΡΟΣ 1^ο: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ	40
• Πληροφορίες σχετικά με την Τεχνολογία “no frost” (“χωρίς πάγο”)	40
• Παλιά και Δυσλειτουργικά Ψυγεία	41
• Προειδοποιήσεις Ασφαλείας	41
• Εγκατάσταση και Λειτουργία του Ψυγείου Σας	42
• Πριν να Θέσετε τη Συσκευή Σας σε Λειτουργία	43
ΜΕΡΟΣ 2^ο: ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	44
• Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας	44
• Προειδοποιήσεις για τις Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας	45
ΜΕΡΟΣ 3^ο: ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	46
• Χώρος Συντήρησης	46
• Χώρος Κατάψυξης	47
ΜΕΡΟΣ 4^ο: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	51
• Απόψυξη	52
• Αντικατάσταση του Λαμπτήρα	53
ΜΕΡΟΣ 5^ο: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	53
• Αλλάζοντας την Κατεύθυνση της Πόρτας	53
ΜΕΡΟΣ 6^ο: ΠΡΙΝ ΝΑ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ	54
* Εξαρτήματα Και Τμήματα του Ψυγείου	57

ΜΕΡΟΣ 1^ο : ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ

Πληροφορίες σχετικά με την Τεχνολογία “no frost” (“χωρίς πάγο”)

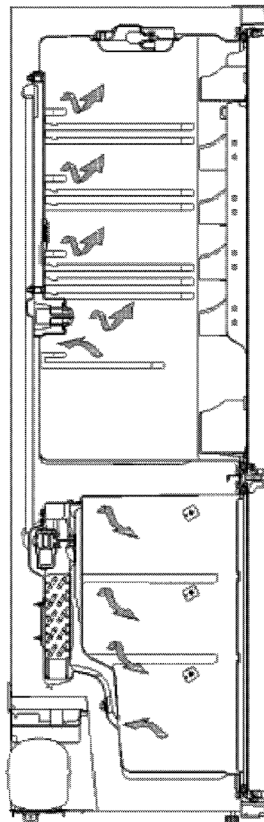
Τα ψυγεία NO FROST (“ΧΩΡΙΣ ΠΑΓΟ”) είναι διαφορετικά από τα άλλα στατικά ψυγεία σχετικά με το λειτουργικό τους σύστημα.

Σε τυποποιημένα ψυγεία στο χώρο κατάψυξης η υγρασία από τις υγρές τροφές που εισάγεται στο ψυγείο όταν ανοιγοκλείνει η πόρτα προκαλεί πάγο μέσα στο χώρο κατάψυξης.

Για να λιώσετε το πάγο που έχει δημιουργηθεί θα πρέπει να κάνετε κάποιες ενέργειες, όπως να κλείσετε το ρεύμα του ψυγείου και να βγάλετε τις τροφές που θα πρέπει να διατηρηθούν κρύες κατά τη διάρκεια αυτών των ενεργειών, για να αφαιρέσετε τον πάγο.

Αλλά σε ψυγεία “NO FROST” είναι τελείως διαφορετικά. Ο στεγνός και κρύος αέρας που εμφυσάται ομοιογενώς από πολλά σημεία στους χώρους συντήρησης και κατάψυξης μέσω του ανεμιστήρα. Ο κρύος αέρας που διανέμεται ομοιογενώς και στους χώρους ανάμεσα από τα ράφια εξασφαλίζει ότι τα τρόφιμα διατηρούνται ομοιόμορφα κρύα και συγχρόνως δεν επιτρέπει την δημιουργία ύγρανσης και πάγου.

Για το λόγο αυτό, το ψυγείο “NO FROST” που έχετε σας προσφέρει μεγάλη άνεση μαζί με το μεγάλο του μέγεθος και την αισθητική εμφάνισή του.



ΜΕΡΟΣ 1^ο : ΠΡΙΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ

Παλιά και Δυσλειτουργικά Ψυγεία

- Σε περίπτωση που το παλιό σας ψυγείο έχει κλειδαριά, σπάστε ή αφαιρέστε την κλειδαριά της πόρτας πριν το «πετάξετε» επειδή ένα παιδί μπορεί να κρυφτεί μέσα και να εγκλωβιστεί, προκαλώντας έτσι ένα δυσάρεστο ατύχημα.
- Τα παλαιά ψυγεία και οι καταψύκτες περιέχουν ψυκτικά αέρια που συμπεριλαμβάνουν βλαβερές ουσίες και CFC (χλωροφθοράνθρακα). Και για το λόγο αυτό να προσέξετε να μην μολύνετε το περιβάλλον όταν αποσύρετε το παλιό σας ψυγείο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Παρακαλώ διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο του χρήστη πριν εγκαταστήσετε και θέσετε την συσκευή σας σε λειτουργία. Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμιά ευθύνη για τυχόν πιθανές ζημιές που μπορεί να προκληθούν εξ' αιτίας μιας λανθασμένης εγκατάστασης.

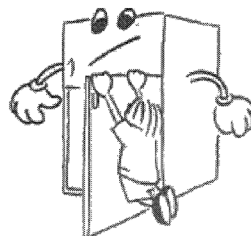
Να τηρήσετε όλες τις προειδοποιήσεις στο ψυγείο και στο εγχειρίδιο του χρήστη και να χρησιμοποιείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να επιλύσετε κάποια προβλήματα που μπορεί να εμφανιστούν στο μέλλον.

Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

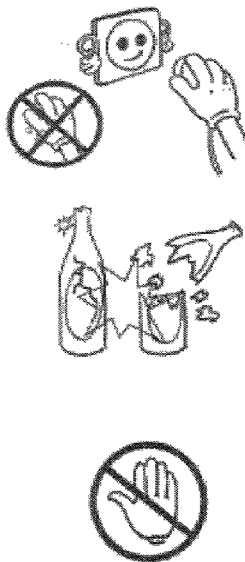
- Μην χρησιμοποιήσετε προσαρμογές ή επεκτάσεις του καλωδίου.
- Μην βάζετε στην πρίζα παλαιά ή φθαρμένα καλώδια τροφοδοσίας



- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί να χρησιμοποιείται από ενήλικα άτομα. Μην επιτρέψετε σε παιδιά να παίξουν με τη συσκευή και να κρεμαστούν από την πόρτα.



- Μην βγάλετε το βύσμα από την παροχή ρεύματος με βρεγμένα χέρια για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία.
- Μην τοποθετήσετε αεριώδη ποτά σε γυάλινα μπουκάλια ή δοχεία από κασσίτερο μέσα στο χώρο κατάψυξης του ψυγείου σας, επειδή μπορεί να προκληθεί έκρηξη του μπουκαλιού ή του δοχείου.
- Για την προστασία σας, ποτέ να μην βάλετε εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά μέσα στο ψυγείο. Ποτά που περιέχουν μεγάλο ποσοστό αλκοόλ θα πρέπει να σφραγίζονται καλά και να τοποθετούνται κάθετα μέσα στο ψυγείο.
- Μην ακουμπάτε τις επιφάνειες ψύξης όταν βγάξετε τον πάγο που έχει δημιουργηθεί μέσα στο χώρο κατάψυξης, επειδή μπορεί να τραυματιστείτε ή να καείτε.
- Μην αγγίζετε τις κατεψυγμένες τροφές με γυμνά χέρια. Μην φάτε παγωτό ή παγάκια που μόλις έχετε βγάλει από την κατάψυξη.
- Μην ξαναψύξετε τις κατεψυγμένες τροφές από την στιγμή που έχουν ξεπαγώσει. Αυτό μπορεί να δημιουργήσει προβλήματα στην υγεία σας από τυχόν τροφική δηλητηρίαση.
- Παρακαλώ μην καλύψετε το σώμα και/ή το πάνω μέρος του ψυγείου με σενόν, κ.λ.π., επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του ψυγείου σας.
- Στερεώστε τα εξαρτήματα μέσα στο ψυγείο για να μην πάθουν ζημιά κατά την μετακόμιση.
- Εάν πάθει ζημιά το καλώδιο ρεύματος, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή αντιπρόσωπο ή εξουσιοδοτημένο άτομο.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και παιδιά) με μειωμένη φυσική, αισθητική ή νοητική ικανότητα, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν έχουν δοθεί οδηγίες ή επιμελούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να μην παίζουν με το ψυγείο,

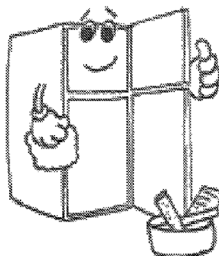


Εγκατάσταση και Λειτουργία του Ψυγείου Σας

Θα πρέπει να προσέξετε τα παρακάτω σημεία πριν χρησιμοποιήσετε το ψυγείο σας:

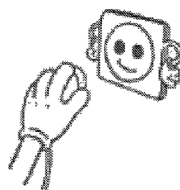
- Αυτή η συσκευή συνδέεται σε ρεύμα 220-240 V και 50 Hz.
- Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το ψυγείο σας, να ζητήσετε δωρεάν βοήθεια για την εγκατάσταση, λειτουργία και χρησιμοποίηση του ψυγείου σας από την πλησιέστερη εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία, που καταγράφεται στο "Vestel White Goods Authorised Services Manual" που συνοδεύει το ψυγείο σας.
- Έχει συνδεθεί ειδικό βύσμα στο καλώδιο παροχής ρεύματος του ψυγείου σας. Το βύσμα αυτό θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί με ειδική πρίζα τουλάχιστον 10 A. Αν δεν υπάρχει τέτοια πρίζα στο σπίτι σας, σας συνιστούμε να καλέσετε έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

- Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμιά ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν εξ' αιτίας της χρήσης χωρίς γείωση.
- Μη τοποθετήσετε τη συσκευή σας σε σημείο που να εκτίθεται στο φως του ηλίου.
- Το ψυγείο πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση τουλάχιστον 50 εκ. από πηγές θερμότητας, όπως κουζίνες, φούρνους, καλοριφέρ και θερμάστρες και τουλάχιστον σε απόσταση 5 εκ. από ηλεκτρικές κουζίνες.
- Το ψυγείο σας δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε ανοικτό χώρο που να είναι εκτεθειμένος στη βροχή.
- Εάν το ψυγείο σας τοποθετείται δίπλα σε καταψύκτη, διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον 2 εκ. μεταξύ τους προς αποφυγή υγραποίησης στην εξωτερική επιφάνεια
- Μη τοποθετήσετε αντικείμενα πάνω στο ψυγείο σας. Να το τοποθετήσετε σε κατάλληλο σημείο έτσι ώστε να υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 15 εκ. από την πάνω επιφάνεια.
- Εάν τοποθετήσετε το ψυγείο σας δίπλα από τις ντουλάπες της κουζίνας, να αφήσετε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 2 εκ. μεταξύ τους.
- Για να μην ακουμπάει ο συμπυκνωτήρας (το μαύρο πτερωτό μέρος) στον τοίχο, συνδέστε το πλαστικό εξάρτημα που ρυθμίζει την απόσταση γυρίζοντας το 90°.
- Για να εξασφαλίσετε την ομαλή και χωρίς κραδασμούς λειτουργία του ψυγείου σας, ρυθμίστε τα δυο μπροστινά ρυθμιζόμενα πόδια στο κατάλληλο ύψος για να ευθυγραμμιστεί σωστά. Το πετυχαίνεται αυτό με το να στρέψετε τα ρυθμιζόμενα πόδια δεξιόστροφα (ή αριστερόστροφα). Θα πρέπει να κάνετε αυτήν την διαδικασία πριν τοποθετήσετε τις τροφές μέσα στο ψυγείο.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το ψυγείο σας, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματά του με μια κουταλιά τσαγιού σόδα διαλυμένη σε χλιαρό νερό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και μετά στεγνώστε τα. Αφού στεγνώσουν, επανατοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα.



Πριν να Θέσετε τη Συσκευή Σας σε Λειτουργία

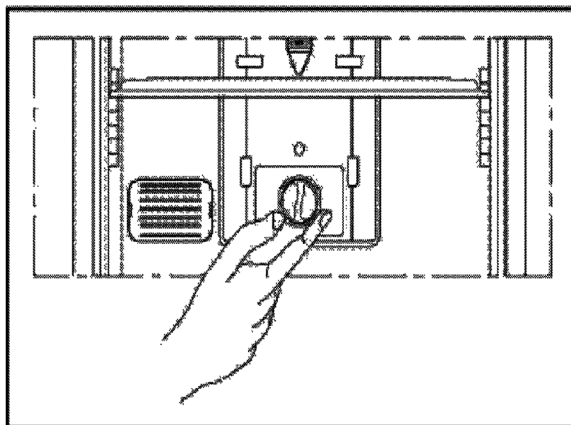
- Για να πρώτο-λειτουργήσετε το ψυγείο σας ή για να εξασφαλίσετε την αποτελεσματική λειτουργία του ψυγείου μετά την μετακόμισή του, αφήστε το να «κάτσει» για 3 ώρες (σε κάθετη θέση) πριν βάλετε το βύσμα στην πρίζα, για να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία του. Αλλιώς μπορεί να πάθει ζημιά ο συμπυκνωτήρας.
- Όταν πρωτοβάλετε τη συσκευή σε λειτουργία, ίσως να υπάρξει κάποια οσμή. Θα εξαφανισθεί μόλις αρχίσει η συσκευή να κρυώνει



ΜΕΡΟΣ 2^ο : ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας

Διακόπτης Θερμοστάτη για Ψύξη Συντήρησης και Κατάψυξης



Χώρος Συντήρησης

Εξασφαλίζει την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας στους χώρους συντήρησης και κατάψυξης του ψυγείου σας. Μπορείτε να το ρυθμίσετε σε οποιαδήποτε τιμή από 1 έως 6. Όταν γυρίσετε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας από το 1 και τον αυξήσετε μέχρι το 6, η ψύξη ανεβαίνει. Για εξοικονόμηση ενέργειας μέσα στο χειμώνα, μπορείτε να ρυθμίσετε το ψυγείο σας σε χαμηλότερο αριθμό (βαθμό).

Διακόπτης θερμοστάτη για το χώρο συντήρησης

5 - 6 : Για επιπρόσθετη ψύξη

3 - 5 : Για φυσιολογική χρήση

1 - 3 : Για λιγότερη ψύξη

Προειδοποιήσεις για τις Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας

- Η ρύθμιση του θερμοστάτη θα πρέπει να γίνεται λαμβάνοντας υπόψη το πόσο συχνά θα ανοίγει και θα κλείνει η πόρτα συντήρησης και κατάψυξης, η ποσότητα των τροφών που αποθηκεύονται μέσα στο ψυγείο και ο περιβάλλοντας χώρος στον οποίο βρίσκεται το ψυγείο.
- Για να φθάσει το ψυγείο στην κανονική του ψύξη μετά την πρώτη του σύνδεση, θα πρέπει να λειτουργήσει συνεχώς για 24 ώρες, σε σχέση πάντοτε με την περιβαλλοντική θερμοκρασία.
- Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, μην ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα του ψυγείου σας πολύ συχνά και μην το γεμίζετε υπερβολικά.
- Όταν θα θέλετε να ξανά-λειτουργήσετε το ψυγείο σας μετά που το έχετε αποσυνδέσει, να περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά πριν να επανασυνδέσετε το βύσμα, για να μην προκαλέσετε ζημιά στον συμπυκνωτήρα.

ΜΕΡΟΣ 3^ο: ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χώρος Συντήρησης

- Για να αποτρέψετε την δημιουργία υγρανσης και οσμής, θα πρέπει να τοποθετείτε τις τροφές σε κλειστά δοχεία ή σε δοχεία με το επάνω μέρος σκεπασμένο, πριν τα βάλετε μέσα στο ψυγείο.
- Τα ζεστά φαγητά και ροφήματα θα πρέπει να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο ψυγείο.
- Μην ακουμπήσετε συσκευασμένες τροφές ή κύπελλα πάνω στην λάμπα και στο κάλυμμα του χώρου συντήρησης.
- Μπορείτε να βάλετε τα φρούτα και τα λαχανικά μέσα στη θήκη λαχανικών χωρίς να είναι σε ξεχωριστές σακούλες.

Σας παρουσιάζουμε παρακάτω κάποιες συστάσεις για την τοποθέτηση και αποθήκευση των τροφών σας μέσα στην θήκη λαχανικών:

Τροφές	Διάρκεια Αποθήκευσης	Που θα τοποθετηθεί μέσα στο χώρο συντήρησης
Φρούτα και λαχανικά	1 εβδομάδα	Μέσα στην θήκη λαχανικών (χωρίς να είναι καλυμμένα ή να είναι μέσα σε σακούλες)
Ψάρι και κρέας	2-3 μέρες	Καλυμμένα με πλαστικό περιτύλιγμα ή μέσα σε πλαστική σακούλα ή μέσα σε δοχείο κρεάτων (πάνω στο γυάλινο ράφι)
Φρέσκο τυρί	3-4 μέρες	Μέσα στο ειδικό ράφι πάνω στην πόρτα
Βούτυρο, μαργαρίνη	1 εβδομάδα	Μέσα στο ειδικό ράφι πάνω στην πόρτα
Προϊόντα σε μπουκάλια, γάλα και γιαούρτι	Την χρονική περίοδο που συνιστάται από τον παρασκευαστή	Μέσα στο ειδικό ράφι πάνω στην πόρτα
Αυγά	1 μήνα	Στο ειδικά ράφι αυγοθήκη
Μαγειρευμένα φαγητά		Σε οποιοδήποτε ράφι

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατάτες, κρεμμύδια και σκόρδο δεν πρέπει να αποθηκεύονται μέσα στο ψυγείο.

Δεν πρέπει να καταψύξετε κρέας που έχει ξεπαγώσει εάν δεν έχει μαγειρευτεί.

Χώρος Κατάψυξης

- Να χρησιμοποιείτε τον χώρο κατάψυξης του ψυγείου σας για την αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων για μεγάλο χρονικό διάστημα και για να φτιάξετε παγάκια.
- Να τοποθετήσετε αρχικά τα τρόφιμα που θέλετε να καταψύξετε στο επάνω καλάθι του καταψύκτη με τέτοιο τρόπο ώστε να μην ξεπεράσετε την δηλωμένη χωρητικότητα κατάψυξης του ψυγείου σας. Μπορείτε να τα τοποθετήσετε δίπλα από τα άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα ,όταν έχουν καταψυχθεί για τουλάχιστον 24 ώρες.
- Μην τοποθετήσετε τρόφιμα που θέλετε να καταψύξετε δίπλα στα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Θα πρέπει να καταψύξετε τα τρόφιμα που θέλετε (κρέας, κιμά, ψάρι, κλπ) αφού πρώτα τα χωρίσετε σε μερίδες που θα καταναλώνονται κάθε φορά
- Μην καταψύξετε κατεψυγμένα τρόφιμα εκ νέου όταν έχουν ξεπαγώσει. Μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την υγεία σας, προκαλώντας τροφική δηλητηρίαση.
- Μην τοποθετήσετε ζεστά φαγητά μέσα στην κατάψυξη σας πριν κρυώσουν. Εάν το κάνετε αυτό, θα αλλοιώσετε τα άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Όταν αγοράζετε κατεψυγμένες τροφές, να επιβεβαιώνετε ότι καταψύχτηκαν κάτω από κατάλληλες συνθήκες και ότι η συσκευασία δεν είναι σχισμένη.
- Όταν αποθηκεύετε κατεψυγμένες τροφές, θα πρέπει να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία. Εάν δεν υπάρχουν οδηγίες, θα πρέπει να τις καταναλώνετε όσο το δυνατόν γρηγορότερα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να μεταφέρονται πριν αλλοιωθούν και να τοποθετούνται στο ράφι ταχείας κατάψυξης όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Μην χρησιμοποιήσετε τα ράφια της πόρτας για κατάψυξη.
- Εάν η κατεψυγμένη τροφή έχει υγρανθεί και έχει δυσάρεστη οσμή, μάλλον θα είχε αποθηκευτεί κάτω από κατάλληλες συνθήκες (Υ.Γ. Μεταφραστή – μήπως πρέπει να είναι ακατάλληλες συνθήκες) και έχει χαλάσει. ΜΗΝ αγοράσετε αυτήν την τροφή!
- Η περίοδος αποθήκευσης των κατεψυγμένων τροφίμων αλλάζει και εξαρτάται από την περιβαλλοντική θερμοκρασία, τη συχνότητα που ανοίγει και κλείνει η πόρτα του ψυγείου, τις ρυθμίσεις του θερμοστάτη, τον τύπο της τροφής και το χρόνο που έχει περάσει από τη στιγμή που αγοράστηκε μέχρι τη στιγμή που αποθηκεύτηκε στην κατάψυξη. Θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία και να μην ξεπερνάτε την περίοδο αποθήκευσης.
- Όταν η διακοπή ρεύματος διαρκεί πολύ ώρα, μην ανοίξετε την πόρτα του χώρου κατάψυξης. Το ψυγείο σας μπορεί να διατηρήσει τα κατεψυγμένα σας τρόφιμα σε κατάσταση 25°C για περίπου 13 ώρες. Η τιμή αυτή πέφτει σε υψηλές περιβαλλοντικές θερμοκρασίες. Σε μεγαλύτερες διακοπές ρεύματος, μην ξανα-καταψύξετε τα τρόφιμα σας. Θα πρέπει να τα καταναλώσετε όσο το δυνατόν γρηγορότερα.
- Κάποιες συστάσεις περιγράφονται στις σελίδες 48, 49, 50 για την τοποθέτηση και αποθήκευση των τροφίμων σας μέσα στο χώρο κατάψυξης.

ΚΡΕΑΣ & ΨΑΡΙ	Προετοιμασία	Περίοδος Αποθήκευσης (μήνες)	Χρόνος απόψυξης σε περιβαλλοντική θερμοκρασία (ώρες)
Βοδινό	Τυλιγμένο σε συσκευασία	6-10	1-2
Αρνί	Τυλιγμένο σε συσκευασία	6-8	1-2
Μοσχάρι για ρόστο	Τυλιγμένο σε συσκευασία	6-10	1-2
Μπριζόλα μοσχαριού	Σε μικρά κομμάτια	6-10	1-2
Μπριζόλα αρνιού	Σε κομμάτια	4-8	2-3
Κιμάς	Σε πεπλατυσμένη μορφή		2-3
Εντόσθια (κομμάτι)	Σε κομμάτι	1-3	1-2
Λουκάνικο / σαλάμι	Να είναι τυλιγμένο σε συσκευασία, έστω και να είναι επικαλυμμένο με λεπτή μεμβράνη	1-2	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά
Κοτόπουλο και γαλοπούλα	Τυλιγμένο σε συσκευασία	7-8	10-12
Χήνα / πάπια	Τυλιγμένο σε συσκευασία	4-8	10
Κρέας από κυνήγι, αγριογούρουνο, λαγός	Μερίδες των 2,5 kg χωρίς κόκαλα	9-12	10-12
Ψάρι γλυκού νερού – πέστροφα, κυπρίνος, τόνος, γατόψαρο	Θα πρέπει να καθαριστεί καλά από μέσα και να αφαιρεθούν τα λέπια, και μετά να πλυθεί καλά και να στεγνώσει, Το κεφάλι και η ουρά θα πρέπει να αφαιρεθούν όπου χρειάζεται.	2	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά
Ισχνά ψάρια – λαβράκι, καλκάνι, γλώσσα		4-8	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά
Λιπαρά ψάρια – παλαμίδα, κολιός, γαλαζόψαρο, γαύρος		2-4	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά
Οστρακόδερμα		4-6	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά
Χαβιάρι	Μέσα στην συσκευασία του, μέσα σε αλουμινένιο ή πλαστικό δοχείο	2-3	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά
Σαλιγκάρια	Μέσα σε αλατόνερο, μέσα σε αλουμινένιο ή πλαστικό δοχείο	3	Μέχρι να ξεπαγώσει καλά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θα πρέπει να μαγειρεύετε τις κατεψυγμένες τροφές όπως το φρέσκο κρέας, όταν ξεπαγώσουν. Εάν το κρέας δεν μαγειρευτεί μόλις ξεπαγώσει, δεν θα πρέπει να καταψυχτεί πάλι.

ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Προετοιμασία	Περίοδος Αποθήκευσης (μήνες)	Χρόνος απόψυξης σε περιβαλλοντική θερμοκρασία (ώρες)
Κουνουπίδι	Αφαιρέστε τα φύλλα, κόψτε τον κορμό σε κομμάτια και βάλτε το σε νερό με λίγο λεμόνι	10-12	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατεψυγμένο χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσει
Πράσινα φασόλια, χλωρά φασόλια	Ξεπλύνετε τα και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια	10-13	Μπορεί να χρησιμοποιηθούν κατεψυγμένα χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσουν
Αρακάς	Καθαρίστε τον και ξεπλύνετε τον	12	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατεψυγμένος χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσει
Μανιτάρια και σπαράγγια	Ξεπλύνετε τα και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια	6-9	Μπορεί να χρησιμοποιηθούν κατεψυγμένα χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσουν
Λάχανο	Σε καθαρισμένη μορφή	6-8	2 - Σε θερμοκρασία δωματίου
Μελιτζάνες	Ξεπλύνετε τις και κόψτε τις σε κομμάτια περίπου 2 εκ.	10-12	Μπορεί να χρησιμοποιηθούν κατεψυγμένες χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσουν
Καλαμπόκι	Καθαρίστε το και βάλτε το σε σακούλα με το κορμό του ή μόνο τον σπόρο	12	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατεψυγμένο χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσει
Καρότα	Καθαρίστε τα και κόψτε τα σε φέτες	12	Μπορεί να χρησιμοποιηθούν κατεψυγμένα χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσουν
Πιπεριά	Αφαιρέστε τον κορμό, χωρίστε το στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους	8-10	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατεψυγμένη χωρίς να χρειαστεί να ξεπαγώσει
Σπανάκι	Ξεπλύνετε το	6-9	2 – Σε θερμοκρασία δωματίου
Μήλα και αχλάδια	Κόψτε τα και ξεφλουδίστε τα	8-10	5 – Μέσα στο ψυγείο
Βερίκοκα, ροδάκινα	Χωρίστε τα στα δύο και αφαιρέστε το κουκούτσι	4-6	4 – Μέσα στο ψυγείο
Φράουλα, βατόμουρα	Ξεπλύνετε τα και καθαρίστε τα	8-12	2
Μαγειρεμένα φρούτα	Μέσα σε μια κούπα με 10% ζάχαρη	12	4 – Σε θερμοκρασία δωματίου
Δαμάσκηνα, κεράσια, βύσσина	Ξεπλύνετε τα και αφαιρέστε τα κουκούτσια	8-12	5-7 – Σε θερμοκρασία δωματίου

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ & ΓΛΥΚΑ		Προετοιμασία	Περίοδος Αποθήκευσης (μήνες)	Συνθήκες Αποθήκευσης
Γάλα			2-3	Μόνο ομοιογενές
Τυρί – εκτός λευκού τυριού		Σε φέτες	6-8	Για βραχυπρόθεσμη αποθήκευση μπορεί να παραμείνει στην αρχική του συσκευασία. Για μακροπρόθεσμη αποθήκευση θα πρέπει να μπει και σε πλαστική σακούλα
Βούτυρο, μαργαρίνη		Στην δική τους συσκευασία 6		
Αυγό*	Ασπράδι αυγού		10-12	Σε κύπελλο με καπάκι
	Μείγμα αυγού (ασπράδι και κρόκος)	Ανακατεύετε πολύ καλά, προσθέστε αλάτι ή ζάχαρη για να μην πήξει πολύ	10	Σε κύπελλο με καπάκι
	Κρόκος αυγού	Ανακατεύετε πολύ καλά, προσθέστε λίγο αλάτι ή ζάχαρη για να μην πήξει πολύ	8-10	Σε κύπελλο με καπάκι
* Δεν θα πρέπει να τα ψύξετε με το τσόφλι τους. Μπορείτε να ψύξετε το ασπράδι και τον κρόκο χωριστά ή πολύ ανακατεμένα μαζί				

	Περίοδος Αποθήκευσης (μήνες)	Χρόνος απόψυξης σε περιβαλλοντική θερμοκρασία (ώρες)	Χρόνος απόψυξης στο φούρνο (λεπτά)
Ψωμί	4-6	2-3	4-5 (220°C -225°C)
Μπισκότα	3-6		5-8 (190°C -200°C)
Πίτα	1-3	2-3	5-10 (200°C -225°C)
Τάρτα	1-1,5	3-4	5-8 (190°C -200°C)
Φύλλο γλυκού	2-3	1-1,5	5-8 (190°C -200°C)
Πίτσα	2-3	2-4	15-20 (200°C)

Η γεύση κάποιων μπαχαρικών που βρίσκονται σε μαγειρεμένα φαγητά (άνηθο, βασιλικό, νεροκάρδαμο, ξύδι, διάφορα μπαχαρικά, πιπερόριζα, σκόρδο, κρεμμύδι, μουστάρδα, θυμάρι, μαντζουράνα, μαύρο πιπέρι, κλπ) αλλάζει και αποκτούν μια πιο έντονη γεύση. Για το λόγο αυτό, θα πρέπει να προσθέσετε μικρές ποσότητες μπαχαρικών ή να προσθέσετε το επιθυμητό μπαχαρικό, όταν έχει ξεπαγώσει το φαγητό.

Ο χρόνος αποθήκευσης των τροφίμων εξαρτάται από το λάδι που χρησιμοποιείτε. Τα κατάλληλα λάδια είναι μαργαρίνη, λίπος μοσχαριού, ελαιόλαδο και βούτυρο, και τα ακατάλληλα λάδια είναι φυσιολογικό βούτυρο και λίπος χοιρινού.

Φαγητά σε υγρή μορφή θα πρέπει να καταψυχθούν σε πλαστικά κύπελλα και άλλα φαγητά να καταψυχθούν σε πλαστικές σακούλες.

ΜΕΡΟΣ 4^ο: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Επιβεβαιώστε ότι έχετε αποσυνδέσει το βύσμα από την πρίζα πριν αρχίσετε να καθαρίζετε.



- Μην καθαρίζετε το ψυγείο ρίχνοντας νερό πάνω του.
- Μπορείτε να σκουπίσετε τα εσωτερικά και τα εξωτερικά μέρη και εξαρτήματα του ψυγείου σας χρησιμοποιώντας χλιαρό σαπουνόνερο με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

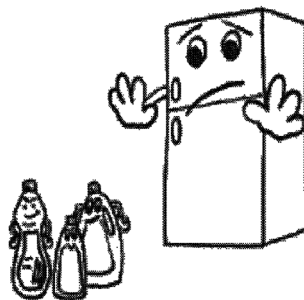
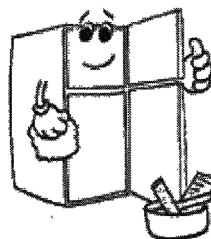


Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ένα-ένα και καθαρίστε τα με σαπουνόνερο.

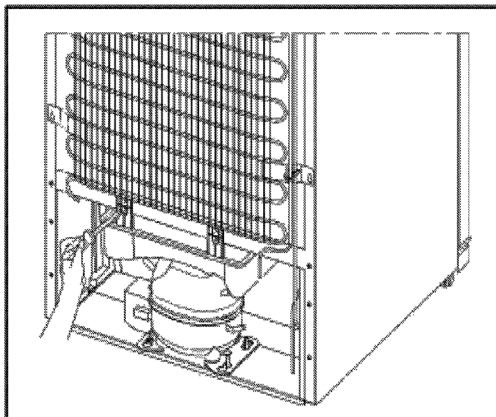
- Μην τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων



- Ποτέ να μην χρησιμοποιήσετε υλικά που είναι από εύφλεκτα καύσιμα ή διαλυτικά όπως νέφτι, βενζίνη, όξινα, για καθαρισμό.
- Επιβεβαιωθείτε πάλι ότι το βύσμα είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα όταν καθαρίζετε.



Απόψυξη

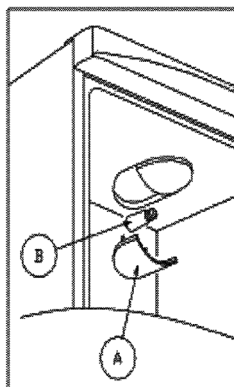


- Το ψυγείο σας έχει αυτόματη απόψυξη. Το νερό που δημιουργείται από την απόψυξη περνά από τον σωλήνα περισυλλογής νερού, ρέει μέσα στο δοχείο εξάτμισης πίσω από το ψυγείο σας και εξατμίζεται από εκεί.
- **Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το βύσμα από την 7 πριν καθαρίσετε το δοχείο εξάτμισης.**
- Ξεβιδώστε τις βίδες (όπως ενδείκνυται) και αφαιρέστε το δοχείο εξάτμισης από τη θέση του. Καθαρίστε το με σαπουνόνερο σε τακτικά διαστήματα και θα αποτρέψετε την δημιουργία δυσάρεστων οσμών.

Αντικατάσταση του Λαμπτήρα

Αντικατάσταση των Λαμπτήρων του χώρου Συντήρησης και Κατάψυξης

1. Βγάλτε το βύσμα του ψυγείου σας από την πρίζα και γυρίστε το πλήκτρο του θερμοστάτη στη θέση "0".
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα του λαμπτήρα από τις λαβίδες που είναι από κάτω με ένα κατσαβίδι.
3. Αλλάξτε τον λαμπτήρα με έναν καινούριο, όχι παραπάνω από **15 Watts**.
4. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα.
5. Επανασυνδέστε το βύσμα μετά από 5 λεπτά ή γυρίστε τον θερμοστάτη στην προηγούμενή του θέση.



ΜΕΡΟΣ 5^ο: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Οι αρχικές συσκευασίες και υλικά μπορούν να αποθηκευτούν για μελλοντικές μετακομίσεις (εάν θέλετε).
- Σε περίπτωση μελλοντικής μετακόμισης, θα πρέπει να περιτυλίξετε το ψυγείο σας με χονδρό υλικό συσκευασίας και να το δέσετε με ταινία και χονδρό σπάγκο, και να ακολουθήσετε τις οδηγίες περί μεταφοράς που αναγράφονται στην συσκευασία.
- Κατά την μεταφορά ή μετακόμιση, θα πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε τα κινητά εξαρτήματα από το ψυγείο σας (ράφια, εξαρτήματα, θήκη λαχανικών, κλπ) ή να τα στερεώσετε με ταινία στην εσωτερική πλάκα του ψυγείου για να το προστατεύσετε από τυχόν κτυπήματα.
- Να επιβεβαιώσετε ότι το ψυγείο μεταφέρεται σε κάθετη θέση.

Αλλάζοντας την Κατεύθυνση της Πόρτας (Σε ορισμένα μοντέλα)

Μπορείτε να αλλάξετε την κατεύθυνση των πόρτων του ψυγείου σας. Για να το κάνετε αυτό, επικοινωνήστε με τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της

ΜΕΡΟΣ 6° : ΠΡΙΝ ΝΑ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

- Υπάρχει ηλεκτρικό πρόβλημα;
- Έχει συνδεθεί σωστά το βύσμα στην πρίζα;
- Μήπως κάηκε η ασφάλεια στην οποίο είναι συνδεδεμένο το βύσμα, ή η γενική ασφάλεια;
- Μήπως έχει πάθει βλάβη η πρίζα; Για να το επιβεβαιώσετε, συνδέστε το βύσμα του ψυγείου σας με μια πρίζα που ξέρετε ότι λειτουργεί.

Εάν το ψυγείο σας δεν έχει αποτελεσματική ψύξη :

- Είναι ρυθμισμένος ο θερμοστάτης στη θέση "1";
- Ανοίγεται συχνά τις πόρτες του ψυγείου σας και τις αφήνετε ανοικτές για αρκετή ώρα;
- Είναι τελείως κλειστές οι πόρτες του ψυγείου σας;
- Μήπως έχετε τοποθετήσει δοχεία ή πιάτα μέσα στο ψυγείο έτσι ώστε να ακουμπάνε στο πίσω τοίχωμα και να εμποδίζουν την κυκλοφορία του αέρα;
- Μήπως είναι το ψυγείο σας υπερβολικά γεμάτο;
- Υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος μεταξύ του ψυγείου σας και των πλαϊνών και πίσω τοίχων;
- Το ψυγείο σας έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να λειτουργεί μέσα στις περιβαλλοντικές θερμοκρασίες που καθορίζονται στα πρότυπα σύμφωνα με την κατάσταση του κλιματισμού που αναγράφεται στην ετικέτα πληροφοριών. Για να πετύχετε αποτελεσματική ψύξη, δεν συνιστάται να λειτουργεί το ψυγείο σε θερμοκρασίες που δεν συμμορφώνονται με αυτές που καθορίζονται.

Κατάταξη Κλιματισμού	Περιβαλλοντική Θερμοκρασία (°C)
T	Μεταξύ 16 και 43
ST	Μεταξύ 16 και 38
N	Μεταξύ 16 και 32
SN	Μεταξύ 10 και 32

- (*) Σύμφωνα με τα πρότυπα TS EN ISO 8561, η Τροπική κατάταξη έχει καθοριστεί μόνο για περιβαλλοντικές θερμοκρασίες μεταξύ 16°C και 43°C.

Εάν τα τρόφιμα μέσα στους χώρους Συντήρησης / Κατάψυξης είναι πιο παγωμένα από ότι πρέπει:

- Έχει ρυθμιστεί η σωστή θερμοκρασία; Είναι οι διακόπτες του θερμοστάτη στη θέση "5";
- Μήπως έχουν τοποθετηθεί πρόσφατα πολλά τρόφιμα μέσα στην κατάψυξη;

Εάν υπάρχουν, ο συμπυκνωτήρας θα λειτουργήσει για περισσότερο χρόνο για να τα ψύξει. Έτσι είναι πιθανόν ότι ψυχραίνει τα τρόφιμα μέσα στο χώρο συντήρησης για περισσότερο χρόνο απ' ότι θάπρεπε.

Εάν λειτουργεί το ψυγείο σας με θόρυβο :

Ο συμπυκνωτήρας θα επέμβει κάθε τόσο για να εξασφαλίσει ότι το επίπεδο ψύξης μένει σταθερό. Οι θόρυβοι που μπορεί να ακουστούν από το ψυγείο σε αυτές τις στιγμές είναι φυσιολογικοί και απορρέουν από την λειτουργία του ψυγείου.

Όταν έχει επιτευχθεί το απαιτούμενο επίπεδο ψύξης, οι θόρυβοι θα μειωθούν αυτομάτως. Εάν ο θόρυβος συνεχιστεί:

- Είναι ισορροπημένο το ψυγείο σας; Έχουν ρυθμιστεί τα πόδια του;
- Υπάρχει κάτι πίσω από το ψυγείο σας;
- Μήπως κινούνται τα ράφια ή τα πιάτα επάνω στα ράφια μέσα στο ψυγείο; Εάν ναι, ξανατακτοποιήστε τα ράφια και/ή τα πιάτα.
- Μήπως κινούνται αντικείμενα που στηρίζονται επάνω στο ψυγείο σας;

Φυσιολογικοί Θόρυβοι :

Θόρυβοι Θραύσης (πάγου) :

- Ακούγονται κατά τη διάρκεια της αυτόματης απόψυξης.
- Όταν η συσκευή έχει κρυώσει ή έχει θερμανθεί.

Μικροί Θόρυβοι Θραύσης :

- Ακούγονται όταν ο θερμοστάτης ανοίγει και κλείνει τον συμπυκνωτήρα.

Θόρυβοι του Συμπυκνωτήρα :

- Είναι ο φυσιολογικός θόρυβος του κινητήρα. Ο θόρυβος αυτός σημαίνει ότι ο συμπυκνωτήρας λειτουργεί φυσιολογικά.
- Όταν ξεκινά ο συμπυκνωτήρας, μπορεί να λειτουργήσει λίγο παραπάνω για μικρό χρονικό διάστημα, και να είναι πιο θορυβώδης.

Θόρυβοι Αναβρασμού και Κελαρύσματος :

- Ο θόρυβος αυτός παράγεται όταν το ψυκτικό υγρό ρέει μέσα στους σωλήνες του συστήματος.

Θόρυβοι Ρέοντος Νερού :

- Είναι ο φυσιολογικός θόρυβος του νερού που ρέει μέσα στο δοχείο εξάτμισης κατά την διαδικασία απόψυξης. Ο θόρυβος αυτός μπορεί να ακουστεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απόψυξης που πραγματοποιείται μέσα στο ψυγείο.

Θορύβους Προβολής Νερού :

- Είναι ο φυσιολογικός θόρυβος του ανεμιστήρα. Ο θόρυβος αυτός μπορεί να ακουστεί εξ' αιτίας της κυκλοφορίας του αέρα μέσα σε συστήματα "NO FROST", όταν το σύστημα λειτουργεί φυσιολογικά.

Εάν τα άκρα του εσωτερικού του ψυγείου που έρχονται σε επαφή με το στεγανωτικό λάστιχο της πόρτας είναι ζεστά :

- Ιδιαίτερα μέσα στους καλοκαιρινούς μήνες (όταν κάνει ζέστη), μπορεί οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το στεγανωτικό λάστιχο της πόρτας να ζεσταθούν. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Εάν υπάρχει υγρασία στα εσωτερικά εξαρτήματα του ψυγείου σας :

- Έχουν τυλιχτεί σωστά οι τροφές; Έχουν στεγνώσει καλά τα κύπελλα και τα δοχεία πριν να τοποθετηθούν μέσα στο ψυγείο;
- Ανοίγονται συχνά οι πόρτες του ψυγείου; Όταν ανοίξει η πόρτα, η υγρασία που βρίσκεται στο αέρα μπαίνει στο ψυγείο. Και όταν το ποσοστό της υγρασίας στο δωμάτιο είναι πολύ υψηλό, όσο πιο συχνά ανοίγει η πόρτα, τόσο πιο γρήγορα θα δημιουργηθεί υγρασία.
- Είναι φυσιολογικό να δημιουργούνται σταγόνες νερού πάνω στον πίσω τοίχο μετά από την αυτόματη διαδικασία απόψυξης (Σε Στατικά Μοντέλα).

Εάν οι πόρτες δεν ανοίγουν και κλείνουν σωστά :

- Μήπως οι συσκευασίες των τροφίμων εμποδίζουν την πόρτα να κλείνει καλά;
- Έχουν τοποθετηθεί σωστά τα ράφια, τα χωρίσματα πάνω στην πόρτα και τα συρτάρια;
- Μήπως έχει φθαρεί ή έχει σχιστεί το στεγανωτικό λάστιχο της πόρτας;
- Έχει εγκατασταθεί το ψυγείο σας σε επίπεδο έδαφος;

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ :

- Σε περίπτωση ξαφνικής διακοπής ρεύματος ή αποσυνδέσεων ή συνδέσεων του βύσματος στην πρίζα, το προστατευτικό θερμικό στοιχείο του συμπυκνωτήρα θα απορροφτεί επειδή η πίεση του αερίου μέσα στο σύστημα ψύξης του ψυγείου σας δεν έχει εξισορροπιστεί ακόμα. Μετά από 4-5 λεπτά το ψυγείο σας θα αρχίσει να λειτουργεί. Δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα.

Ο κύκλος ζωής που έχει καθοριστεί από το Υπουργείο Βιομηχανίας (ο χρόνος που τα εξαρτήματα του ψυγείου θα μπορούν να λειτουργούν κανονικά) είναι 10 χρόνια.

Προειδοποίηση: Μη χρησιμοποιείτε μηχανικές διατάξεις ή άλλα τεχνητά μέσα για να επιταχύνετε τη διαδικασία της απόψυξης.

Προειδοποίηση: Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές στο χώρο αποθήκευσης τροφίμων της συσκευής.

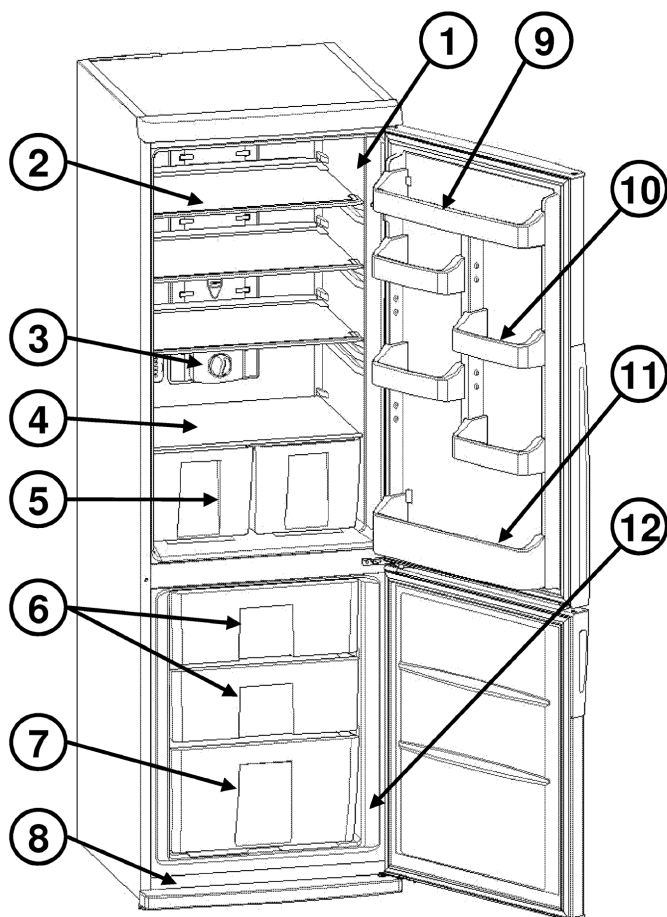
Προειδοποίηση: Διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα αερισμού της συσκευής.

Προειδοποίηση: Μην προκαλέσετε ζημιά στο κύκλωμα του ψυκτικού μέσου του ψυγείου.

Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν στα άτομα αυτά έχει παρασχεθεί επιτήρηση ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά ή φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από συνεργείο σέρβις ή από εξουσιοδοτημένο άτομο.

Εξαρτήματα Και Τμήματα του Ψυγείου



Η παρουσίαση αυτή αποσκοπεί μόνο σε πληροφόρηση ως προς τα μέρη της συσκευής. Ορισμένα εξαρτήματα ενδέχεται να διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής.

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Χώρος Συντήρησης (Ψύξης) | 7. Κάτω Καλάθι |
| 2. Γυάλινο Ράφι Ψύξης | 8. Σοβατεπί |
| 3. Θερμοστάτης | 9. Άνω Καλάθι |
| 4. Το Γυαλί πάνω από την Θήκη Λαχανικών | 10. Μετακινούμενο Ράφι |
| 5. Θήκη Λαχανικών | 11. Θήκη Μπουκαλιών |
| 6. Μεσαίο Καλάθι | 12. Χώρος Κατάψυξης |

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Ce réfrigérateur contient des agents moussants inflammables. En fin de vie du réfrigérateur, il doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de recycler les réfrigérateurs. Pour cela contactez la mairie de votre domicile. En aucun cas vous ne devez jeter ce réfrigérateur sur la voie publique.