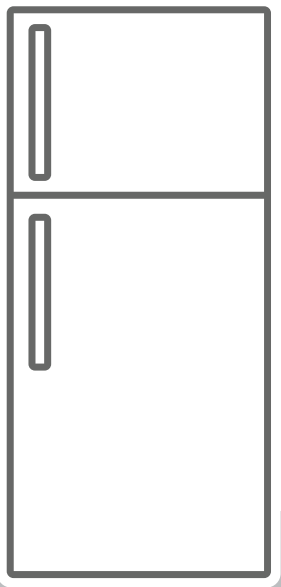




**IT** Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso

**EN** Fridge - Freezer / User Manual



**XD2P473ESA**

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni di sicurezza e istruzioni sull'utilizzo e manutenzione del vostro apparecchio.

Prima di utilizzare il vostro apparecchio vi preghiamo di leggere questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

| Icona                                                                              | Tipologia                                | Significato                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>PERICOLO</b>                          | Rischio di lesioni gravi o morte                         |
|  | <b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b> | Rischio dovuto a tensioni pericolose                     |
|  | <b>INCENDIO</b>                          | Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili |
|  | <b>ATTENZIONE</b>                        | Rischio di lesioni o danni materiali                     |
|  | <b>IMPORTANTE</b>                        | Informazioni sul corretto funzionamento del sistema      |

# INDICE

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....</b>                                         | <b>4</b>  |
| 1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza .....                                     | 4         |
| 1.2 Avvertenze di installazione .....                                          | 11        |
| 1.3 Durante l'uso .....                                                        | 12        |
| <b>2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .....</b>                                    | <b>14</b> |
| 2.1 Dimensioni .....                                                           | 15        |
| <b>3 USO DELL'APPARECCHIO .....</b>                                            | <b>16</b> |
| 3.1 Informazioni sulla tecnologia di raffreddamento di nuova generazione ..... | 16        |
| 3.2 Display e pannello di controllo .....                                      | 16        |
| 3.2.1 Uso del pannello di controllo .....                                      | 16        |
| 3.3 Funzionamento del Freezer Frigorifero .....                                | 17        |
| 3.3.1 Modalità Super Cool .....                                                | 17        |
| 3.3.2 Modalità Super Freeze .....                                              | 17        |
| 3.3.3 Attivazione della Modalità Economy .....                                 | 17        |
| 3.3.4 Modalità Screen Saver (salvaschermo) .....                               | 17        |
| 3.3.5 Impostazioni di temperatura del frigorifero .....                        | 18        |
| 3.3.6 Impostazioni della temperatura del congelatore .....                     | 18        |
| 3.3.7 Funzione di allarme Porta Aperta .....                                   | 18        |
| 3.4 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura .....                 | 18        |
| 3.5 Accessori .....                                                            | 19        |
| 3.5.1 Vaschetta per il ghiaccio ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....             | 19        |
| 3.5.2 Dispositivo Icematic ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....                  | 19        |
| 3.5.3 Cassetto freschezza ( <i>in alcuni modelli</i> ) .....                   | 20        |
| 3.5.4 Manopola del fresco ( <i>In alcuni modelli</i> ) .....                   | 20        |
| <b>4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI .....</b>                                    | <b>21</b> |
| 4.1 Scomparto frigorifero .....                                                | 21        |
| 4.2 Scomparto congelatore .....                                                | 22        |
| <b>5 PULIZIA E MANUTENZIONE .....</b>                                          | <b>26</b> |
| <b>6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO .....</b>                                    | <b>26</b> |
| 6.1 Trasporto e riposizionamento .....                                         | 26        |
| 6.2 Inversione della porta .....                                               | 26        |
| <b>7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA .....</b>                      | <b>27</b> |
| <b>8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO .....</b>                        | <b>28</b> |
| <b>9 DATI TECNICI .....</b>                                                    | <b>29</b> |
| <b>10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA .....</b>                         | <b>29</b> |
| <b>11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI .....</b>                                  | <b>29</b> |

# 1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza

**Leggere con attenzione il presente manuale utente.**

**⚠ATTENZIONE:** Evitare di ostruire le aperture di ventilazione presenti sul mobile dell'apparecchio o nella struttura di incasso.

**⚠ATTENZIONE:** Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, eccetto quelli raccomandati dal produttore.

**⚠ATTENZIONE:** Non usare apparecchiature elettriche (es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.) all'interno di questo apparecchio, salvo siano del tipo raccomandato dal produttore.

**⚠ATTENZIONE:** Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito con rischio di folgorazioni.

**⚠ATTENZIONE:** Fare attenzione a non arrecare danni al circuito refrigerante. Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere la brina o il ghiaccio. È possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, cosa che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

**⚠ATTENZIONE:** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

**⚠ATTENZIONE:** Non posizionare prese di corrente portatili multiple o alimentatori di corrente portatili multipli sul retro dell'apparecchio.

**⚠ATTENZIONE:** Al fine di evitare qualunque pericolo derivante da un posizionamento instabile dell'apparecchio, esso deve essere fissato secondo le istruzioni.

**⚠** Se il vostro apparecchio utilizza R600a come refrigerante (questa informazione è disponibile sulla targhetta presente sull'apparecchio), occorre prestare attenzione durante il trasporto e l'installazione per evitare danni ai componenti del sistema di refrigerazione. R600a è un gas naturale e non nocivo per l'ambiente, ma è esplosivo. Nell'eventualità di perdite dovute al danneggiamento dei componenti del sistema di refrigerazione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, allontanarlo da fiamme libere o sorgenti di calore e ventilare per alcuni minuti l'ambiente dove è installato l'apparecchio.

- Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare il circuito del gas refrigerante.
- Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive, come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.

- L'apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e in altri contesti di tipo domestico quali:
  - zone cucina per il personale di punti vendita, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - utilizzo presso agriturismi e da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture di tipo residenziale;
  - bed and breakfast e strutture analoghe;
  - catering e applicazioni simili non di vendita al dettaglio.
- Se la spina dell'apparecchio non corrisponde alla presa elettrica, la spina deve essere sostituita da un servizio di assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è collegato ad una speciale spina dotata di messa a terra. Questa spina deve essere utilizzata con una presa speciale dotata di messa a terra di almeno 16 ampere. Se la vostra abitazione non dispone di tale presa, abbiate cura di farne installare una da un elettricista qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

- Non lasciare i bambini non sorvegliati vicino all'apparecchio.
- I bambini dai 3 agli 8 anni possono caricare e scaricare dispositivi di refrigerazione. Non ci si aspetta che i bambini eseguano pulizia o manutenzione del dispositivo, non ci si aspetta che i bambini molto piccoli (0-3 anni) facciano uso dei dispositivi, non ci si aspetta che i bambini piccoli (3-8 anni) usino i dispositivi in modo sicuro a meno che non vengano sorvegliati costantemente, i bambini più grandi (8-14 anni) e le persone vulnerabili sono in grado di usare i dispositivi dopo aver ricevuto appropriata supervisione o istruzioni sull'utilizzo dei dispositivi. Non ci si aspetta che le persone molto vulnerabili usino i dispositivi in modo sicuro prima di aver ricevuto sorveglianza continua.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di sedersi, arrampicarsi sull'apparecchio o entrare all'interno di quest'ultimo.
- Prestare attenzione durante il trasporto dell'apparecchio poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra il cavo di alimentazione.

- L'apparecchio non è progettato per l'uso ad altitudini superiori a 2.000 m.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Prima dell'installazione, verificare se l'apparecchio presenta danni visibili. Non installare o utilizzare mai un apparecchio danneggiato.
- L'utilizzo di parti di ricambio e accessori di altre marche è rischioso e potrebbe provocare lesioni, danni materiali o danni all'apparecchio. Per ragioni di sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- La riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da errata installazione o riparazione effettuata da un centro di assistenza non autorizzato.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà



di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.

- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva CE.
- Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

**Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di seguire le seguenti istruzioni:**

- L'apertura prolungata dello sportello può causare un significativo aumento della temperatura nei vani del dispositivo.
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti ed i sistemi di drenaggio accessibili.
- Conservare la carne ed il pesce crudi in appositi contenitori in frigorifero, in modo che non vengano a contatto con altri alimenti o che non colino su di essi.
- Gli scomparti per surgelati a due stelle sono adatti per la conservazione di alimenti precedentemente congelati, la conservazione o la produzione di gelato e la produzione di cubetti di ghiaccio.

- Gli scomparti a una, due e tre stelle non sono adatti al congelamento di alimenti freschi.
- Se il dispositivo di refrigerazione viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnere, sbrinare, pulire, asciugare e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di muffa al suo interno.

## 1.2 Avvertenze di installazione

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- La tensione di funzionamento dell'apparecchio è 220-240 V a 50 Hz.
- Al termine dell'installazione la spina deve rimanere accessibile in qualsiasi momento.
- L'apparecchio può emanare odore quando viene acceso la prima volta. Ciò è normale e l'odore svanirà quando l'apparecchio inizierà a raffreddarsi.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa, assicurarsi che le informazioni sulla targhetta identificativa (tensione e potenza assorbita) siano compatibili con le caratteristiche della rete elettrica. Per ogni dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Inserire la spina in una presa dotata di un'efficace connessione a terra. Se la presa non dispone di messa a terra o la spina non si adatta perfettamente alla presa, si raccomanda di richiedere l'assistenza di un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa correttamente installata e protetta da un interruttore di sicurezza. Il tipo di alimentazione (CA) e la tensione di rete del luogo di utilizzo devono essere compatibili con i dettagli riportati sulla targhetta identificativa del prodotto (la targhetta identificativa si trova all'interno dell'apparecchio, sulla sinistra).
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo con messa a terra inadeguata.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Collocare l'apparecchio in posizione non esposta alla luce solare diretta.
- L'apparecchio non deve mai essere usato all'esterno o esposto alla pioggia.
- L'apparecchio deve essere collocato ad almeno 50 cm da fornelli, forni a gas e sorgenti di calore, e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Se l'apparecchio è posizionato accanto a un congelatore, occorre mantenere una distanza di almeno 2 cm fra gli apparecchi, per impedire la formazione di condensa sulla superficie esterna.
- Non coprire la struttura o la parte superiore dell'apparecchio con panno o tessuto, anche leggero. Ciò peggiora le prestazioni dell'apparecchio.
- Al di sopra dell'apparecchio deve essere presente uno spazio libero di almeno 100 mm. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Pulire completamente l'apparecchio prima dell'uso (vedere: Pulizia e Manutenzione).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, passare su tutti i componenti un panno imbevuto di una soluzione ottenuta sciogliendo in una bacinella di acqua tiepida un cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio. Sciacquare poi con acqua pulita e asciugare. Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti all'interno dell'apparecchio.
- Usare i piedini regolabili anteriori per far sì che l'apparecchio risulti in piano e stabile. È possibile regolare i piedini ruotandoli in un senso o nell'altro. Questa operazione deve essere compiuta prima di collocare gli alimenti nell'apparecchio.
- Quando il prodotto è in funzione, l'alta temperatura può essere visualizzata sui pannelli laterali. Questa situazione è normale.
- Affinché il prodotto funzioni in modo efficiente, deve esserci un po' di spazio attorno ad esso per la circolazione dell'aria. Se si intende posizionare il

prodotto in un'area incassata sulla parete, assicurarsi che lo spazio tra la superficie superiore e il soffitto sia di 100 mm e di 50 mm tra le pareti e i pannelli laterali.

- La distanza tra l'apparecchio e la parete retrostante deve essere di massimo 75 mm.

### 1.3 Durante l'uso

- Non connettere l'apparecchio alla rete elettrica mediante prolunghe, prese multiple o adattatori.
- Non utilizzare spine danneggiate, lacerate o vecchie.
- Non tirare, piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare adattatori.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio o appendersi alla porta. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrando la spina (non il cavo) per staccarla dalla presa elettrica. Questi comportamenti possono causare cortocircuiti o folgorazioni elettriche.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventa fragile e porosa.
- Non collocare bottiglie in vetro o lattine nello scomparto congelatore, per evitare che scoppino in seguito al congelamento del contenuto.

- Non collocare materiali esplosivi o infiammabili all'interno dell'apparecchio. Sistemare le bevande con elevato contenuto alcolico in posizione verticale nello scomparto frigorifero, assicurandosi che siano ermeticamente chiuse.
- Durante la rimozione del ghiaccio dallo scomparto congelatore, evitare di toccarlo. Il ghiaccio può provocare ustioni da gelo e/o tagli.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate. Non ingerire gelati o cubetti di ghiaccio immediatamente dopo averli estratti dallo scomparto congelatore.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Ciò può causare problemi di salute, come intossicazioni alimentari.

### Apparecchi vecchi e non più funzionanti

- Se il vostro vecchio apparecchio è dotato di chiusura meccanica, rompetela o rimuovetela prima di smaltirlo, poiché i bambini possono rimanere intrappolati all'interno e ciò può causare incidenti.
- I vecchi apparecchi contengono materiale isolante e refrigeranti a base di CFC. Prestare quindi attenzione a non danneggiare l'ambiente durante lo smaltimento dei vecchi apparecchi.
- Una volta che un apparecchio ha esaurito la propria vita utile, togliere la spina di alimentazione dalla presa prima di tagliare il cavo di alimentazione.

### Smaltimento responsabile dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

#### Rimozione dei materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio proteggono l'apparecchio da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Si prega di riciclare i materiali di imballaggio. Il materiale riciclato riduce il consumo di materie prime e riduce la produzione di rifiuti.



## Smaltimento

**Informazione agli utilizzatori ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)**



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore secondo le seguenti modalità:

- Per apparecchiature di piccolissime dimensioni, ovvero con almeno un lato esterno non superiore a 25 cm, è prevista la consegna gratuita senza obbligo di acquisto presso i negozi con una superficie di vendita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq. Per negozi con dimensioni inferiori, tale modalità è facoltativa;
- Per apparecchiature con dimensioni superiori a 25 cm, è prevista la consegna in tutti i punti di vendita in modalità "1 contro 1", ovvero la consegna al rivenditore potrà avvenire solo all'atto dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo/reimpiego dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

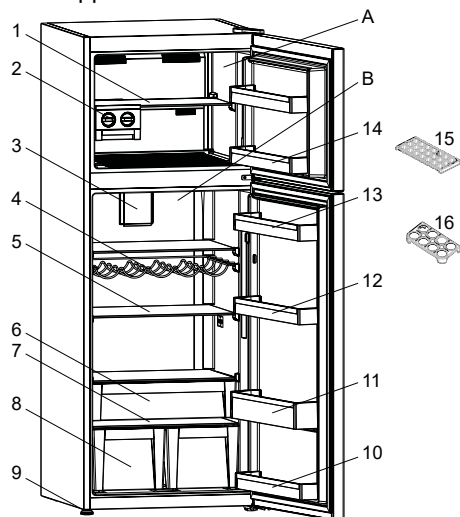
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui al D. Lgs. n. 152/2006 e D.Lgs. 49/2014.

## Note:

- Prima di installare e utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il manuale di istruzioni. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio.
- Seguire tutte le indicazioni riportate sull'apparecchio e sul manuale di istruzioni. Quest'ultimo va conservato in luogo sicuro in modo da poter risolvere eventuali problemi in futuro.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni private e può essere impiegato solo in contesti domestici e per gli scopi indicati. Esso non è indicato per l'uso comune o commerciale. Tale uso invaliderà la garanzia dell'apparecchio e il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni e destinato esclusivamente alla refrigerazione / conservazione degli alimenti. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune e/o per conservare sostanze diverse dagli alimenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza di queste indicazioni.

## 2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Questo apparecchio non è destinato all'uso come apparecchio a muro.



Questa presentazione ha il solo scopo di fornire informazioni riguardo ai componenti dell'apparecchio. I componenti possono variare a seconda del modello.

- A) Scomparto congelatore
- B) Scomparto frigorifero
- 1) Ripiano del congelatore
- 2) Icematic (produttore di ghiaccio) \*
- 3) Ventola turbo \*
- 4) Scaffalatura per il vino \*
- 5) Ripiani del frigorifero
- 6) Comparto Chiller (zerogradi) \*
- 7) Coperchio del cassetto frutta e verdura
- 8) Cassetto frutta e verdura
- 9) Piedini regolabili
- 10) Ripiano inferiore porta \*
- 11) Ripiano portabottiglie
- 12) Ripiano porta regolabile \* / Ripiano della porta
- 13) Ripiano superiore porta
- 14) Ripiani delle porta del congelatore \*
- 15) Vaschetta per il ghiaccio \*
- 16) Portauova

*\* In alcuni modelli*

### Note generali:

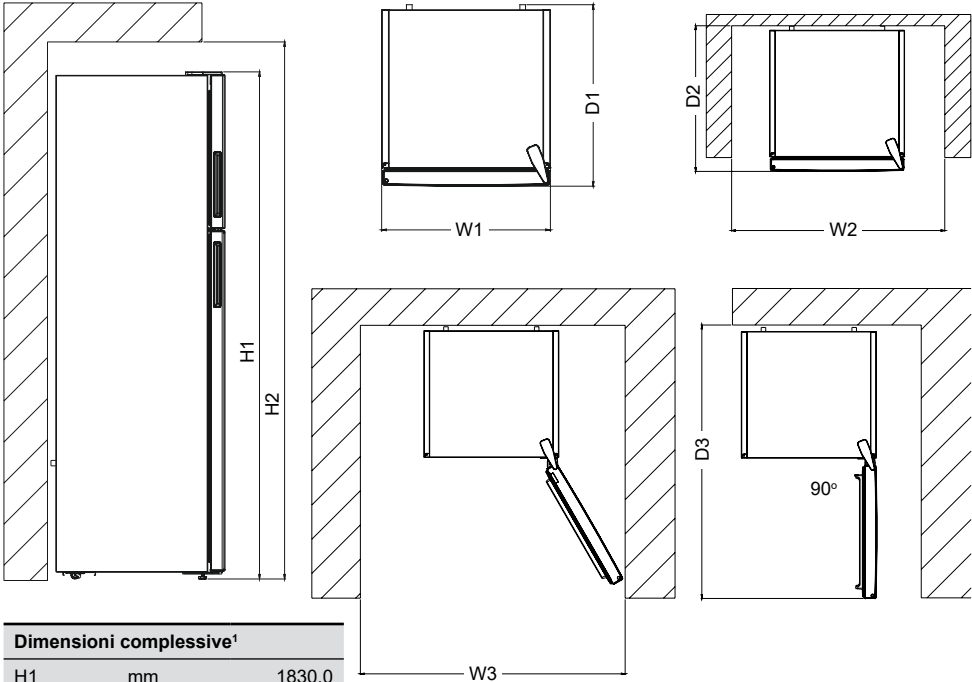
#### Scomparto alimenti freschi (frigorifero):

La configurazione con i cassetti nella parte inferiore dell'apparecchio, con i ripiani distribuiti in maniera uniforme e una posizione degli scomparti nello sportello che non incide sul consumo energetico, consente un impiego più efficiente dell'energia.

#### Scomparto alimenti congelati

**(congelatore):** L'utilizzo più efficiente dell'energia viene garantito nella configurazione con i cassetti e i contenitori in posizione di fabbrica.

## 2.1 Dimensioni



| Dimensioni complessive <sup>1</sup>                                                                                                                                     |    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                                                                                                                      | mm | 1830,0 |
| W1                                                                                                                                                                      | mm | 700,0  |
| D1                                                                                                                                                                      | mm | 720,0  |
| <sup>1</sup> altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio senza la maniglia e i piedini.                                                                            |    |        |
| Spazio necessario durante l'uso <sup>2</sup>                                                                                                                            |    |        |
| H2                                                                                                                                                                      | mm | 1980,0 |
| W2                                                                                                                                                                      | mm | 800,0  |
| D2                                                                                                                                                                      | mm | 812,3  |
| <sup>2</sup> altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio inclusa la maniglia, oltre allo spazio necessario per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento. |    |        |

| Spazio complessivo necessario durante l'uso <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | mm | 1137,3 |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | mm | 1390,3 |
| <sup>3</sup> altezza, larghezza e profondità dell'apparecchio inclusa la maniglia, oltre allo spazio necessario per la libera circolazione dell'aria di raffreddamento, più lo spazio necessario per consentire l'apertura dello sportello fino all'angolo minimo che permette la rimozione di tutta l'apparecchiatura interna. |    |        |

## 3 USO DELL'APPARECCHIO

### 3.1 Informazioni sulla tecnologia di raffreddamento di nuova generazione

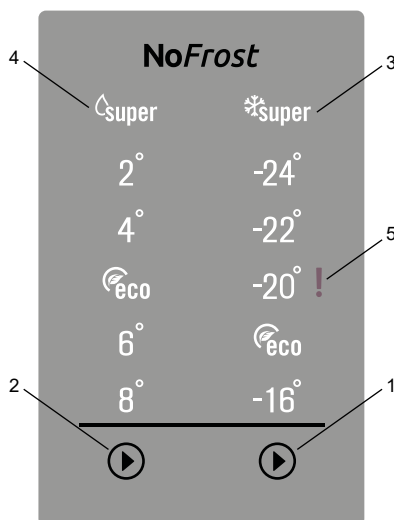
I freezer con la nuova tecnologia di raffreddamento di nuova generazione hanno un diverso sistema di funzionamento rispetto ai freezer statici. Nei normali freezer, l'aria umida che entra nel freezer e il vapore acqueo emanato dal cibo, si trasforma in brina nel comparto freezer. Per poter sciogliere questa brina, in altre parole scongelare, il frigo deve essere scollegato. Per poter tenere al freddo i cibi durante il periodo di sbrinamento, l'utente deve conservare il cibo altrove e l'utente deve pulire il ghiaccio residuo e la brina accumulata.

La situazione è completamente diversa nei comparti frigo dotati della nuova tecnologia di raffreddamento di nuova generazione. Con l'aiuto del ventilatore, in tutto il comparto freezer viene emessa aria fredda e secca. Come risultato dell'aria fredda soffiata facilmente in tutto il comparto, anche negli spazi tra i ripiani, il cibo può essere congelato in modo uniforme e corretto. E senza brina.

La configurazione del comparto frigorifero sarà simile a quella del comparto freezer. L'aria emessa dalla ventola situata sulla parte superiore del comparto frigo viene raffreddata mentre passa tra lo spazio dietro la condotta d'aria. Allo stesso tempo, l'aria soffiata attraverso i fori sulla condotta d'aria in modo che il processo di raffreddamento sia completato con successo nel comparto frigorifero.

Poiché tra il comparto frigo e freezer non passa aria, non vengono miscelati odori. Di conseguenza, il frigo con la tecnologia di raffreddamento di nuova generazione è facile da utilizzare e offre un accesso ad un elevato volume e un aspetto estetico.

### 3.2 Display e pannello di controllo



#### Uso del pannello di controllo

1. Consente di modificare il valore di impostazione del freezer e di attivare la modalità Super Freeze, se desiderato. Il freezer può essere impostato a -16, eco, -20, -22, -24 °C e Super freeze.
2. Consente di modificare il valore di impostazione del frigorifero e di attivare la modalità super cool, se desiderato. Il frigorifero può essere impostato a 8, 6, eco, 4, 2 °C e super cool.
3. È l'indicatore del valore Super Freeze.
4. È l'indicatore del valore Super Cool.
5. Indicatore di allarme Sr.

#### 3.2.1 Uso del pannello di controllo

##### Pulsante di impostazione del cooler

Il pulsante di impostazione del frigorifero permette di effettuare modifiche alla temperatura dello scomparto frigorifero. Anche le modalità super cool e eco possono essere attivate con questo pulsante.

##### Pulsante di impostazione freezer.

Il pulsante di impostazione freezer permette di effettuare modifiche alla temperatura dello scomparto freezer. Anche le modalità super freezer e eco possono essere attivate con questo pulsante.



## Allarme Sr

L'allarme Sr si illumina di rosso se si verifica un problema.

## 3.3 Funzionamento del Freezer Frigorifero

### Illuminazione (se disponibile)

Quando l'apparecchio viene collegato all'alimentazione per la prima volta, le luci interne potrebbero accendersi 1 minuto dopo, a causa dei test di apertura.

### 3.3.1 Modalità Super Cool

#### Quando si usa?

- Per refrigerare grandi quantità di alimenti.
- Per refrigerare cibi pronti.
- Per refrigerare rapidamente gli alimenti.
- Per conservare per lunghi periodi alimenti di stagione.

#### Attivazione della modalità Super Cool

Premere il pulsante di impostazione del frigorifero finché il simbolo super cool non si illumina. Verrà emesso un doppio segnale acustico e la modalità verrà impostata.

#### Durante la modalità Super Cool

Per disattivare la modalità Super Cool, ripetere la procedura di attivazione.

### 3.3.2 Modalità Super Freeze

#### Quando si usa?

- Congelare una grande quantità di cibo che non può essere contenuta nel ripiano "fast freeze".
- Congelare piatti pronti.
- Congelare velocemente cibi freschi, per mantenerne la freschezza.

#### Attivazione della modalità Super Freeze

Premere il pulsante di impostazione freezer finché non si illumina il simbolo super freeze. Verrà emesso un doppio segnale acustico e la modalità verrà impostata.

#### Durante la Modalità Super Freeze

La modalità Super Freeze può essere annullata nello stesso modo in cui è stata selezionata.

## 3.3.3 Attivazione della Modalità Economy

### Scomparto frigorifero

- Premere il pulsante di impostazione frigorifero finché non si illumina il simbolo economy.
- Se non viene premuto alcun pulsante per 1 secondo, la modalità sarà impostata e il cicalino suonerà due volte come conferma.
- Per annullare, premere il pulsante di impostazione del frigorifero.

### comparto freezer

- Premere il pulsante di impostazione freezer finché non si illumina il simbolo economy.
- Se non viene premuto alcun pulsante per 1 secondo, la modalità sarà impostata e il cicalino suonerà due volte come conferma.
- Per annullare premere il pulsante di impostazione del freezer.

## 3.3.4 Modalità Screen Saver (salvaschermo)

### Finalità

Questa modalità permette di risparmiare energia disattivando l'illuminazione del pannello di controllo quando questo non viene utilizzato.

### Modalità d'uso

- La modalità Screen Saver sarà attivata automaticamente dopo 30 secondi.
- Se si preme un tasto mentre le luci del pannello di controllo sono spente, le impostazioni correnti del dispositivo ricompariranno sul display per effettuare tutte le modifiche desiderate.
- Se non si annulla la modalità Screen Saver o non si preme alcun tasto per 30 secondi, il pannello di controllo rimarrà spento.

### Per disattivare la modalità screen saver,

- Per annullare la modalità Screen Saver, per prima cosa, bisogna premere un tasto per attivare i tasti e poi tenere premuto il pulsante di impostazione freezer per 5 secondi.

- Per riattivare la modalità Screen Saver, tenere premuto il pulsante di impostazione freezer per 5 secondi.

### 3.3.5 Impostazioni di temperatura del frigorifero

- Premere una volta il pulsante di impostazione del frigorifero.
- Quando si preme per la prima volta il pulsante, sull'indicatore dell'impostazione del frigorifero compare il valore precedente.
- In qualsiasi momento si preme questo pulsante, viene impostata una temperatura più bassa (+8 °C, +6 °C, eco, +4 °C, +2 °C, o super cool).
- Quando si preme il pulsante di impostazione del frigorifero finché compare il simbolo super cool sull'indicatore di impostazione del frigorifero e non si preme alcun pulsante entro 3 secondi, super cool lampeggerà.
- Se si continua a premere lo stesso pulsante, si riavvia da -8 °C.

### 3.3.6 Impostazioni della temperatura del congelatore

- Premere il pulsante di impostazione del freezer una volta.
- Quando si preme per la prima volta il pulsante, sull'indicatore dell'impostazione del freezer compare il valore precedente.
- In qualsiasi momento si preme questo pulsante, viene impostata una temperatura più bassa (-16 °C, eco, -20 °C, -22 °C, -24 °C, o super freez).
- Quando si preme il pulsante di impostazione del freezer finché compare il simbolo super freez sull'indicatore di impostazione freezer, e non si preme alcun pulsante per 3 secondi, super freezer lampeggerà.
- Se si continua a premere lo stesso pulsante, si riavvia da -16 °C.

### Impostazioni raccomandate per la temperatura del comparto freezer e frigorifero

| Scomparto congelatore         | Comparto frigorifero        | Osservazioni                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| eco                           | 4 °C                        | Per uso regolare e migliori prestazioni.                                                                                                                                                                                               |
| -20 °C, -22 °C o -24 °C       | 4 °C                        | Raccomandato quando la temperatura ambiente supera 30°C.                                                                                                                                                                               |
| Super (Modalità Super freeze) | 4 °C                        | Da utilizzare quando si desidera congelare gli alimenti in un breve periodo di tempo.                                                                                                                                                  |
| eco, -20 °C, -22 °C o -24 °C  | 2 °C                        | Queste impostazioni di temperatura devono essere utilizzate quando la temperatura ambiente è elevata o nel caso in cui si ritenga che il comparto frigorifero non sia abbastanza freddo perché lo sportello viene aperto di frequente. |
| eco, -20 °C, -22 °C o -24 °C  | Super (Modalità Super cool) | Si deve usare quando lo scomparto frigo è sovraccarico di alimenti o quando gli alimenti devono essere raffreddati in modo istantaneo.                                                                                                 |

### 3.3.7 Funzione di allarme Porta Aperta

Se lo sportello del frigorifero rimane aperto per più di 2 minuti, il dispositivo emetterà un bip.

### 3.4 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura

- L'apparecchio è progettato per funzionare agli intervalli di temperatura ambiente indicati nelle norme, a seconda della classe climatica indicata

nell'etichetta delle informazioni. Non si raccomanda di azionare il frigorifero in ambienti che sono al di fuori degli intervalli di temperatura dichiarati. Ciò ridurrà l'efficienza di raffreddamento dell'apparecchio.

- Le regolazioni della temperatura devono essere eseguite a seconda della frequenza di apertura dello sportello, della quantità di alimenti conservata all'interno dell'apparecchio e della temperatura ambiente del luogo in cui si trova l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, esso va mantenuto in funzione 24 ore in modo da raggiungere la temperatura di funzionamento. Durante questo lasso di tempo, non aprire la porta e non conservare grandi quantità di alimenti all'interno.
- Una funzione di ritardo di 5 minuti viene applicata per impedire danni al compressore dell'apparecchio, quando si scollega o si collega il congelatore alla rete o quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione. L'apparecchio inizierà a funzionare normalmente dopo 5 minuti.

#### **Classe climatica e significato:**

**T (tropicale):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 43 °C.

**ST (subtropicale):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 38 °C.

**N (temperato):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 32 °C.

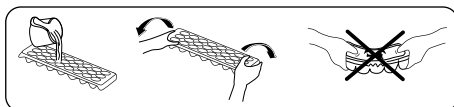
**SN (temperato esteso):** Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 10 °C e 32 °C.

### **3.5 Accessori**

**Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.**

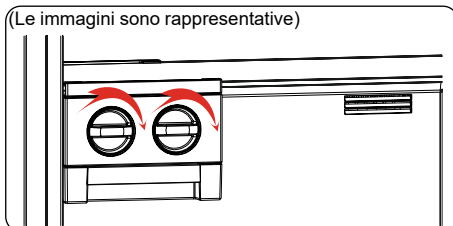
#### **3.5.1 Vaschetta per il ghiaccio (in alcuni modelli)**

- Riempire di acqua la vaschetta per il ghiaccio e collocarla nello scomparto congelatore.
- Una volta che l'acqua è completamente gelata, torcere la vaschetta come mostrato sotto per estrarre i cubetti di ghiaccio.



#### **3.5.2 Dispositivo Icematic (in alcuni modelli)**

(Le immagini sono rappresentative)



- Tirare la leva e rimuovere il vassoio di preparazione del ghiaccio
- Riempire di acqua la vaschetta fino al livello indicato.
- Afferrare l'estremità sinistra della leva e mettere il vassoio del ghiaccio nel vano del ghiaccio
- Una volta formati i cubetti di ghiaccio, ruotare come illustrato la leva per far cadere i cubetti nel contenitore di raccolta.

#### **Nota:**

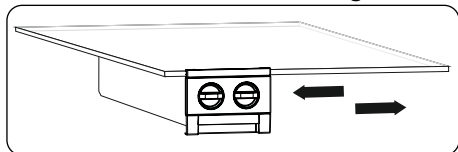


Non riempire la formina del ghiaccio con acqua per preparare il ghiaccio. Si può rompere.



Lo spostamento della macchina del ghiaccio può essere difficile a frigorifero in funzione. In tal caso, deve essere pulito rimuovendo i ripiani di vetro.

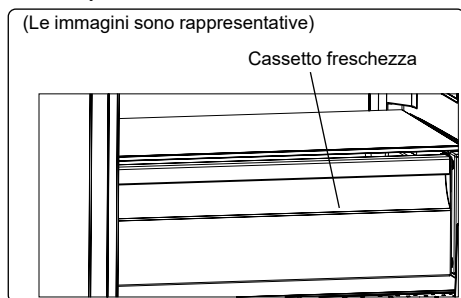
### Rimozione della macchina del ghiaccio.



- Estrarre i ripiani vetro del freezer.
- Rimuovere la macchina del ghiaccio tirando a sinistra o a destra del ripiano.

È possibile rimuovere la macchina del ghiaccio per utilizzare un volume maggiore del comparto freezer.

### 3.5.3 Cassetto freschezza (In alcuni modelli)



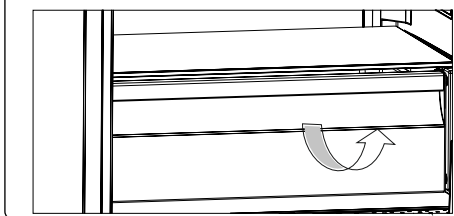
Tenere gli alimenti nello scomparto freddo invece che nel freezer o nello scomparto frigo consente agli alimenti di conservare più a lungo freschezza e sapore, mantenendo anche un aspetto fresco. Quando il vassoio dello scomparto freddo si sporca, rimuoverlo e lavarlo con acqua. (L'acqua si congela a 0°C, ma gli alimenti contenenti sale o zucchero si congelano a temperature inferiori)

Lo scomparto freddo viene solitamente utilizzato per conservare alimenti quali pesce crudo, cibi leggermente sottaceto, riso, ecc.

**⚠ Non mettere cibo che si desidera congelare o vassoi di ghiaccio (per preparare il ghiaccio) nello scomparto freddo.**

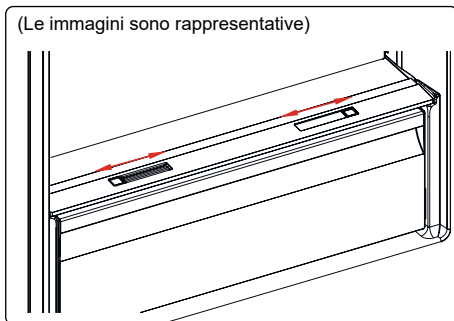
### Rimozione del Cassetto freschezza:

(Le immagini sono rappresentative)

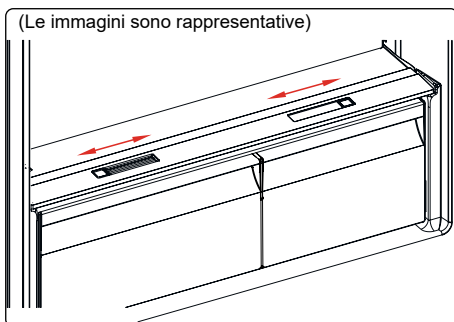


- Estrarre il ripiano congelatore verso di sé, facendolo scorrere sui binari.
- Sollevare il ripiano congelatore dal binario e rimuoverlo dal frigo.

### 3.5.4 Manopola del fresco (In alcuni modelli)



o



Se lo scomparto frutta e verdura è pieno, occorre aprire la manopola del fresco che si trova davanti allo scomparto frutta e verdura. Ciò consente di controllare l'aria all'interno dello scomparto frutta e verdura e il tasso di umidità, per aumentare la durata del cibo all'interno.

La manopola, situata dietro il ripiano, deve essere aperta se si nota della condensa sul ripiano in vetro.

Nota: non caricare alcun alimento sul cursore di umidità.

## 4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

### 4.1 Scomparto frigorifero

Nelle normali condizioni di utilizzo, regolare la temperatura dello scomparto frigorifero su +4 or +6 °C.

- Per ridurre l'umidità ed evitare la conseguente formazione di brina, conservare sempre i liquidi introdotti nello scomparto frigorifero all'interno di contenitori sigillati. La brina tende a concentrarsi nelle parti più fredde dell'evaporatore e, col passare del tempo, l'apparecchio richiederà sbrinatorie più frequenti.
- I piatti cucinati devono restare coperti quando vengono conservati nel frigorifero. Non introdurre cibi caldi nel frigorifero. Metterli in frigorifero quando sono freddi altrimenti la temperatura/umidità all'interno del frigorifero aumenteranno, riducendo l'efficienza del frigorifero.
- Assicurarsi che nessun oggetto venga direttamente a contatto con la parete posteriore dell'apparecchio, poiché in questo caso si formerebbe della brina alla quale potrebbero aderire le confezioni dei prodotti. Non aprire frequentemente la porta del frigorifero.
- Si raccomanda di confezionare non strettamente la carne e il pesce pulito e collocarli sul ripiano in vetro appena sopra il cassetto verdura, dove l'aria più fredda garantisce le migliori condizioni di conservazione.
- Sistemare frutta e verdura sciolte negli appositi cassetti verdure.

- Conservare la frutta e la verdura separatamente consente alla verdura sensibile all'etilene (insalata, broccoli, carota, ecc.) di non essere danneggiata dalla frutta che rilascia l'etilene (banane, pesce, albicocche, fichi, ecc.)
  - Non collocare verdura umida o bagnata nel frigorifero.
  - Il periodo massimo di conservazione di tutti i prodotti alimentari dipende dalla qualità originaria del cibo e dall'ininterrotto mantenimento del ciclo di refrigerazione prima della collocazione nell'apparecchio.
  - L'acqua eventualmente rilasciata dalla carne può contaminare altri prodotti presenti nel frigorifero. Si raccomanda di confezionare le carni e di pulire i ripiani da eventuali perdite di liquido.
  - Non collocare gli alimenti davanti alle aperture del condotto dell'aria.
  - Consumare gli alimenti confezionati entro la data di scadenza raccomandata.
- Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.
- Per condizioni di funzionamento normali sarà sufficiente regolare l'impostazione di temperatura del proprio frigorifero a +4 °C.
  - La temperatura dello scomparto frigorifero dovrà essere nel range 0-8 °C: al di sotto di 0 °C gli alimenti freschi si ghiacciano e marciscono, al di sopra di 8 °C la carica batterica aumenta e gli alimenti si danneggiano.
  - Non inserire immediatamente alimenti caldi nel frigorifero: attendere all'esterno che la temperatura si abbassi. Gli alimenti caldi aumentano i gradi del frigorifero, causando intossicazioni alimentari e danneggiando inutilmente gli alimenti.

- Carni, pesci, ecc. devono essere posizionati nello scomparto freddo per gli alimenti; lo scomparto verdure è da preferire per le verdure (se disponibile).
- Per prevenire la contaminazione crociata, le carni, la frutta e le verdure non devono essere conservati insieme.
- Gli alimenti devono essere posizionati nel frigorifero in contenitori chiusi oppure coperti, per evitare umidità e odori.

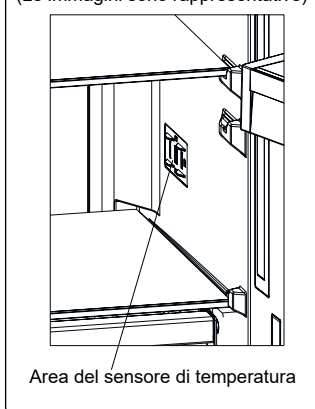
#### NOTE IMPORTANTI:

 Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero.

 Coprire i piatti terminati quando vengono messi in frigo. Posizionarli nel frigo quando sono freddi, altrimenti la temperatura/umidità all'interno del frigo aumenta e ciò causa un maggiore funzionamento del frigo. Coprire il cibo e le bevande consente anche di preservare il sapore e gli aromi.

 Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.

(Le immagini sono rappresentative)



La seguente tabella rappresenta una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare all'interno dello scomparto frigorifero gli alimenti dei principali gruppi.

| Alimenti                                             | Periodo massimo di conservazione                       | Come e dove collocarli                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frutta e verdura</b>                              | 1 settimana                                            | Cassetto verdura                                                                                          |
| <b>Carne e pesce</b>                                 | 2 - 3 giorni                                           | Confezionare in pellicola di plastica, sacchetti o contenitori per carni e sistemare sul ripiano in vetro |
| <b>Formaggi freschi</b>                              | 3 - 4 giorni                                           | Sull'apposito ripiano della porta                                                                         |
| <b>Burro e margarina</b>                             | 1 settimana                                            | Sull'apposito ripiano della porta                                                                         |
| <b>Prodotti in bottiglia, p. es. latte e yoghurt</b> | Fino alla data di scadenza raccomandata dal produttore | Sull'apposito ripiano della porta                                                                         |
| <b>Uova</b>                                          | 1 mese                                                 | Sull'apposito ripiano delle uova                                                                          |
| <b>Cibi cotti</b>                                    | 2 giorni                                               | Su tutti i ripiani                                                                                        |

#### NOTE:

 Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero..

### 4.2 Scomparto congelatore

Nelle normali condizioni di utilizzo, regolare la temperatura dello scomparto congelatore su -18 or -20 °C.

- Lo scomparto congelatore è usato per conservare cibi congelati, congelare alimenti freschi e produrre cubetti di ghiaccio.
- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica..Per congelare alimenti freschi; avvolgere e sigillare correttamente gli alimenti freschi, in modo che la confezione sia chiusa ermeticamente e non vi siano fuoriuscite. Sacchetti speciali per freezer, sacchetti in polietilene e fogli di alluminio e contenitori di plastica sono l'ideale.
- Non collocare alimenti freschi accanto

a cibi congelati, poiché questi ultimi potrebbero scongelarsi.

- Prima di congelare alimenti freschi, suddividerli in porzioni consumabili in un unico pasto.
- Una volta scongelato il cibo, consumarlo entro un breve periodo di tempo.
- In merito alla conservazione dei cibi congelati, seguire sempre le istruzioni riportate dal produttore sulle confezioni. In assenza di informazioni, non conservare il cibo per più di tre mesi dalla data di acquisto.
- Quando si acquista del cibo congelato, accertarsi sempre che sia stato conservato nelle corrette condizioni e che la confezione non sia danneggiata.
- Il cibo congelato deve essere trasportato in contenitori adatti e riposto appena possibile nel congelatore.
- Non acquistare cibo congelato la cui confezione presenta segni di umidità o rigonfiamenti anomali. È infatti probabile che tali confezioni siano state conservate a temperature inadeguate e che il loro contenuto si sia deteriorato.
- Il periodo massimo di conservazione del cibo congelato dipende dalla temperatura ambiente, dalla regolazione del termostato, dalla frequenza con la quale viene aperta la porta dello scomparto congelatore, dal tipo di alimento e dalla quantità di tempo occorsa per trasportare dal punto vendita all'abitazione i prodotti. Seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni e non superare mai il periodo massimo di conservazione indicato.
- Se si lascia lo sportello del congelatore aperto per un lungo periodo di tempo, sul livello inferiore del congelatore inizierà a comparire il ghiaccio. Pertanto la circolazione dell'aria sarà ostruita. Per poterlo evitare, scollegare il cavo e attendere che si scongeli. Dopo che il ghiaccio si scioglie, pulire il congelatore.
- Il volume specificato sull'etichetta del prodotto mostra il valore senza cestelli, coperture, ecc.

- Non ricongelare mai il cibo già scongelato. Potrebbe essere pericoloso per la salute, poiché potrebbe causare un'intossicazione alimentare.

**NOTA:** Se si tenta di aprire lo sportello del freezer subito dopo averlo chiuso, si noterà che non si aprirà con facilità. Ciò è normale. Una volta ristabilito l'equilibrio fra le pressioni interna ed esterna, la porta si aprirà facilmente

.Collocando i cibi sul foro di aspirazione dell'aria, estraendo il ripiano inferiore situato sullo sportello freezer, influirà negativamente sulle prestazioni del frigo.

Pertanto prestare attenzione in fase di caricamento del comparto freezer per non ostruire il foro di aspirazione dell'aria.

**In alcuni modelli:** In fase di caricamento dello scomparto di congelamento, le linee di caricamento non devono essere superate. In caso contrario lo sportello potrebbe rimanere aperto. Nel caso in cui lo sportello dello scomparto di



congelamento venga lasciato aperto si potrebbe formare del gelo nello scomparto di congelamento. Il problema non si ripeterà dopo aver pulito la parte gelata e dopo aver verificato che lo sportello sia completamente chiuso.

Inoltre, una mancata chiusura della porta del congelatore e/o frigorifero aumenterebbe il proprio consumo energetico.



La seguente tabella fornisce una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare nello scomparto congelatore i principali gruppi di alimenti.

| Carne e pesce                                                  | Preparazione                                                                                                                 | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Bistecca</b>                                                | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 6 - 8                                   |
| <b>Carne di agnello</b>                                        | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 6 - 8                                   |
| <b>Arrosto di vitello</b>                                      | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 6 - 8                                   |
| <b>Cubetti di vitello</b>                                      | In piccoli pezzi                                                                                                             | 6 - 8                                   |
| <b>Cubetti di agnello</b>                                      | In pezzi                                                                                                                     | 4 - 8                                   |
| <b>Carne macinata</b>                                          | In pacchetti senza utilizzo di spezie                                                                                        | 1 - 3                                   |
| <b>Frattaglie (pezzi)</b>                                      | In pezzi                                                                                                                     | 1 - 3                                   |
| <b>Mortadella/salame</b>                                       | Devono essere confezionati anche se dotati di budello                                                                        |                                         |
| <b>Pollo e tacchino</b>                                        | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 4 - 6                                   |
| <b>Oca e anatra</b>                                            | Avvolgere nella pellicola                                                                                                    | 4 - 6                                   |
| <b>Renna, coniglio, cinghiale</b>                              | In porzioni da 2,5 kg o in filetti                                                                                           | 6 - 8                                   |
| <b>Pesce di acqua dolce (salmone, carpa, gru, pesci gatto)</b> | Dopo la pulizia delle interiora e delle squame del pesce, lavarlo e asciugarlo. Se necessario, rimuovere la coda e la testa. | 2                                       |
| <b>Pesce magro (pesce persico, rombo, limanda)</b>             |                                                                                                                              | 4                                       |
| <b>Pesci grassi (tonno, sgombrò, pesce azzurro, acciuga)</b>   |                                                                                                                              | 2 - 4                                   |
| <b>Molluschi</b>                                               | Puliti e in un sacchetto                                                                                                     | 4 - 6                                   |
| <b>Caviale</b>                                                 | Nella confezione o in un contenitore in alluminio o plastica                                                                 | 2 - 3                                   |
| <b>Lumache</b>                                                 | In acqua salata o in un contenitore in alluminio o plastica.                                                                 | 3                                       |

 **NOTA:** La carne congelata, una volta scongelata, deve essere cotta come carne fresca. Se la carne non viene cotta dopo lo scongelamento, non deve essere ricongelata.

| Frutta e verdura           | Preparazione                                                                     | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Fagiolini e fagioli</b> | Lavare, tagliare in piccoli pezzi e bollire in acqua                             | 10 - 13                                 |
| <b>Fagioli</b>             | Sgusciare, lavare e far bollire in acqua                                         | 12                                      |
| <b>Cavoli</b>              | Pulire e bollire in acqua                                                        | 6 - 8                                   |
| <b>Carota</b>              | Pulire, tagliare a fette e bollire in acqua                                      | 12                                      |
| <b>Peperoni</b>            | Tagliare lo stelo, tagliare in due pezzi, rimuovere il centro e bollire in acqua | 8 - 10                                  |
| <b>Spinaci</b>             | Lavare e far bollire in acqua                                                    | 6 - 9                                   |



| Frutta e verdura  | Preparazione                                                                                                      | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Cavolfiore</b> | Rimuovere le foglie, tagliare il cuore in pezzi e lasciare in acqua con un po' di succo di limone per breve tempo | 10 - 12                                 |
| <b>Melanzana</b>  | Tagliare in pezzetti da 2 cm dopo il lavaggio                                                                     | 10 - 12                                 |

| Frutta e verdura                | Preparazione                                              | Periodo massimo di conservazione (mesi) |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Mais</b>                     | Pulire e confezionare con lo stelo o come granturco dolce | 12                                      |
| <b>Mela e pera</b>              | Sbucciare e tagliare                                      | 8 - 10                                  |
| <b>Albicocca e pesca</b>        | Tagliare in due pezzi e rimuovere il torsolo              | 4 - 6                                   |
| <b>Fragole e lamponi</b>        | Lavare e pelare                                           | 8 - 12                                  |
| <b>Frutta cotta</b>             | Aggiungere un 10% di zucchero nel contenitore             | 12                                      |
| <b>Prugne, ciliegie, bacche</b> | Lavare e pelare gli steli                                 | 8 - 12                                  |

|                    | Tempo massimo di conservazione (mesi) | Tempo di scongelamento a temperatura ambiente (ore) | Tempo di scongelamento in forno (minuti) |
|--------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Pane</b>        | 4 - 6                                 | 2 - 3                                               | 4-5 (220-225 °C)                         |
| <b>Biscotti</b>    | 3 - 6                                 | 1 - 1,5                                             | 5-8 (190-200 °C)                         |
| <b>Pasta</b>       | 1 - 3                                 | 2 - 3                                               | 5-10 (200-225 °C)                        |
| <b>Crostata</b>    | 1 - 1,5                               | 3 - 4                                               | 5-8 (190-200 °C)                         |
| <b>Pasta fillo</b> | 2 - 3                                 | 1 - 1,5                                             | 5-8 (190-200 °C)                         |
| <b>Pizza</b>       | 2 - 3                                 | 2 - 4                                               | 15-20 (200 °C)                           |

| Prodotti caseari                           | Preparazione             | Tempo massimo di conservazione (mesi) | Condizioni di conservazione                                                                                                            |
|--------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Latte (omogeneizzato) in confezione</b> | Nella propria confezione | 2 - 3                                 | Latte intero - nella propria confezione                                                                                                |
| <b>Formaggio, tranne formaggio bianco</b>  | A fette                  | 6 - 8                                 | La confezione originale può essere usata per conservazione a breve termine. Mantenere avvolto in una pellicola per periodi più lunghi. |
| <b>Burro, margarina</b>                    | Nella propria confezione | 6                                     |                                                                                                                                        |

## 5 PULIZIA E MANUTENZIONE

 Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.

 Non lavare l'apparecchio versandovi sopra acqua.

 Non usare prodotti abrasivi, detersivi o saponi per pulire l'apparecchio.

Dopo il lavaggio, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Una volta terminata la pulizia, ricollegare con le mani asciutte la spina all'alimentazione.

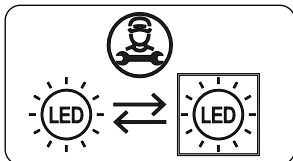
- Fare attenzione che l'acqua non penetri nell'alloggiamento della lampada o altri componenti elettrici.
- Pulire regolarmente l'apparecchio con bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
- Pulire a mano separatamente gli accessori con acqua e sapone. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Pulire il condensatore con una spazzola almeno due volte all'anno. Questa pratica contribuisce a ridurre i consumi energetici e ad aumentare la produttività.

  **Durante la pulizia, l'alimentazione deve essere scollegata.**

### Sostituzione dell'illuminazione LED

Si prega di contattare il servizio di assistenza poiché questo componente deve essere sostituito solo da personale autorizzato.

 **Nota:** Il numero e la posizione delle strisce LED può cambiare a seconda dei vari modelli.



### Se il prodotto è dotato di lampada a LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <E>.

### Se il prodotto è dotato di strisce LED o schede LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <F>.

## 6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

### 6.1 Trasporto e riposizionamento

- È possibile conservare l'imballaggio originale e le protezioni antiurto in vista di eventuali trasferimenti dell'apparecchio (opzionale).
- Confezionare l'apparecchio in un imballo di spessore adeguato, fissato con nastro adesivo largo o funi robuste, e seguire le istruzioni riguardanti il trasporto fornite con l'imballaggio usato.
- Durante il trasporto o il riposizionamento, rimuovere tutti i componenti mobili o fissarli in sede con nastro adesivo per proteggerli dagli urti.

 Durante il trasporto mantenere sempre l'apparecchio in posizione verticale.

### 6.2 Inversione della porta

- Se l'apparecchio è dotato di maniglie installate sulla superficie frontale della porta, non sarà possibile modificare il verso di apertura della porta.
- Sarà invece possibile modificare il verso di apertura della porta nei modelli senza maniglie.
- Se il modello dell'apparecchio consente di invertire il verso di apertura della porta, contattare il più vicino Centro Autorizzato di Assistenza per eseguire l'operazione.

## 7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

### Errori

L'apparecchio notifica all'utente valori non corretti di temperatura o eventuali altri

problemi. L'indicatore di allarme SR  viene visualizzato nel pannello di controllo.

|                |                                                                                                                                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TIPO DI ERRORE | ( ! ) Indicatore di allarme SR                                                                                                                                                                               |
| SIGNIFICATO    | Indicazione di "Guasto"                                                                                                                                                                                      |
| CAUSA          | Uno o più componenti sono fuori uso e c'è un guasto nel sistema di refrigerazione.<br>L'apparecchio è collegato per la prima volta oppure assenza di alimentazione per 1 ora.                                |
| COSA FARE      | Controllare se lo sportello è aperto o non è dopo 1 ora controllare se l'apparecchio funziona. Se lo sportello non è aperto e l'apparecchio ha funzionato per 1 ora, chiamare l'assistenza appena possibile. |

Se si verificano problemi con l'**apparecchio**, controllare quanto segue prima di contattare il servizio post-vendita.

### L'apparecchio non funziona

#### Verificare che:

- La tensione di rete sia presente
- La spina è inserita correttamente nella presa
- Il fusibile della spina o il fusibile della rete si è bruciato
- La presa elettrica non sia difettosa.  
A questo scopo, collegare alla stessa presa un altro apparecchio certamente funzionante.

### L'apparecchio funziona male

#### Verificare che:

- L'apparecchio non sia sovraccarico
- Le porte siano chiuse correttamente
- Non sia presente polvere sul condensatore
- Ci sia spazio sufficiente in corrispondenza delle pareti posteriore e laterali.

### L'apparecchio funziona rumorosamente

#### Rumori normali

### Si verificano scricchiolii:

- Durante lo sbrinamento automatico
- Durante le fasi di raffreddamento o riscaldamento (a causa della dilatazione dei materiali che compongono l'apparecchio).

### Si verificano brevi scricchiolii:

Quando il termostato accende/spegne il compressore.

**Rumore del motore:** Indica che il compressore funziona normalmente. Il compressore può provocare altro rumore per breve tempo quando viene attivato la prima volta.

**Rumore di bolle e schizzi:** Causato dal flusso del refrigerante nei tubi del sistema.

**Si verifica rumore di scorrimento d'acqua:** Per via dell'acqua che scorre nel contenitore di evaporazione. Questo rumore è normale durante lo sbrinamento.

**Si verifica rumore di soffio d'aria:** In alcuni modelli durante il funzionamento normale del sistema a causa della circolazione dell'aria.

### I bordi dell'apparecchio a contatto con le giunture dello sportello sono caldi

Specialmente durante l'estate (stagione calda), le superfici a contatto con le giunture dello sportello possono diventare calde durante lo funzionamento del compressore; ciò è normale.

### All'interno dell'apparecchio si forma dell'umidità.

#### Verificare che:

- Tutti gli alimenti sono confezionati correttamente. I contenitori devono essere asciutti prima di essere collocati nell'**apparecchio**.
- Lo sportello dell'**apparecchio** viene aperto frequentemente. L'umidità dell'ambiente penetra nell'**apparecchio** quando gli sportelli vengono aperti. L'umidità aumenta più rapidamente quando gli sportelli vengono aperti più frequentemente, specialmente se l'umidità dell'ambiente è elevata.

**Lo sportello non si apre o chiude correttamente.**

**Verificare che:**

- Vi sono alimenti o confezioni che impediscono allo sportello di chiudersi
  - Le giunture dello sportello sono rotte o usurate
  - L'**apparecchio** è su una superficie piana.
- Il compressore può funzionare in maniera rumorosa oppure il rumore del compressore/frigorifero può aumentare in alcuni modelli durante il funzionamento in alcune condizioni, come ad esempio il momento in cui il prodotto viene collegato per la prima volta, in base alla temperatura ambiente o a un cambiamento d'uso. Tutto ciò è normale: quando il frigorifero raggiunge la temperatura richiesta, il rumore diminuisce automaticamente.

#### **Raccomandazioni**

- Se l'apparecchio viene spento o scollegato dalla rete elettrica, per evitare danni al compressore attendere almeno 5 minuti prima di ricollegare l'alimentazione o riaccendere l'apparecchio.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (ad esempio durante le vacanze), scollegare la spina dalla presa elettrica. Pulire l'apparecchio secondo il Capitolo sulla pulizia e lasciare la porta aperta per prevenire umidità e cattivi odori.
- Se dopo aver seguito le istruzioni sopra riportate un problema persiste, si prega di consultare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio che avete acquistato è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune. In caso di utilizzo dell'apparecchio da parte del consumatore secondo modalità non conformi a quanto specificato, si sottolinea che il produttore e il distributore non saranno responsabili per nessun guasto o riparazione avvenuti durante il periodo di validità della garanzia.

## **8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

1. Installare l'apparecchio in un locale fresco e ben ventilato, al riparo dalla luce solare diretta. Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (ad esempio un radiatore o un forno) se non per mezzo di una piastra isolante.
2. Lasciare raffreddare i cibi e le bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.
3. Collocare gli alimenti da scongelare nello scomparto frigorifero se disponibile. La bassa temperatura del cibo congelato contribuirà a raffreddare lo scomparto frigorifero durante il processo di scongelamento. Ciò consentirà di risparmiare energia. Lasciare scongelare gli alimenti fuori dall'apparecchio si traduce in uno spreco di energia.
4. Coprire le bevande e gli altri liquidi conservati nell'apparecchio. Se lasciati scoperti, l'umidità all'interno dell'apparecchio aumenterà; l'apparecchio utilizzerà pertanto più energia. Coprire le bevande e gli altri liquidi contribuisce inoltre a mantenerne inalterati l'aroma e il sapore.
5. Evitare di tenere aperte le porte per lunghi periodi o di aprire le porte con eccessiva frequenza, poiché l'aria calda penetrerebbe nell'apparecchio causando l'attivazione del compressore più spesso del necessario.
6. Tenere chiuse le coperture degli scomparti caratterizzati da temperature differenti (come il cassetto verdura e lo scomparto freddo se disponibile).
7. La guarnizione dello sportello deve essere pulita e flessibile. In caso di usura, sostituire la guarnizione.

## 9 DATI TECNICI

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dei dati applicata sul lato esterno dell'apparecchiatura e sull'etichetta dei valori energetici.

Il codice QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio fornisce un link web alle informazioni correlate al funzionamento di questa apparecchiatura nella banca dati EPREL dell'UE.

Conservare l'etichetta energetica come riferimento insieme al manuale d'uso e a tutti gli altri documenti forniti con questo apparecchio.

È possibile trovare le stesse informazioni anche in EPREL utilizzando il link <https://eprel.ec.europa.eu> e il nome del modello e il numero di prodotto che si trovano sulla targhetta dell'apparecchio.

## 10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA

L'installazione e la preparazione dell'apparecchiatura per qualsiasi verifica di EcoDesign devono essere conformi a EN 62552.

I requisiti di ventilazione, le dimensioni dell'incavo e le distanze minime dalla parte posteriore devono essere conformi a quanto indicato nel presente manuale d'uso al capitolo 2.

Si prega di contattare il produttore per qualsiasi altra informazione, compresi i piani di carico.

## 11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI

Utilizzare sempre ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, assicurarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, Numero di Serie e Service Index (SI).

Le informazioni si trovano sull'etichetta prodotto. Soggetta a modifiche senza preavviso.

I ricambi originali per alcuni componenti specifici sono disponibili per 7-10 anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello.

Visita il nostro sito web per:

**Per maggiori informazioni:**

[www.givesit.it/download](http://www.givesit.it/download)

**Per Assistenza Tecnica:**

<https://www.givesit.it/cerca-assistenza/>

## Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

# CONTENTS

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                            | <b>32</b> |
| 1.1 General Safety Warnings .....                             | 32        |
| 1.2 Installation warnings .....                               | 36        |
| 1.3 During Usage.....                                         | 36        |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                   | <b>38</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                           | 39        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                            | <b>40</b> |
| 3.1 Information about New Generation Cooling Technology ..... | 40        |
| 3.2 Display and Control Panel.....                            | 40        |
| 3.2.1 Using the Control Panel.....                            | 40        |
| 3.3 Operating Your Fridge Freezer .....                       | 41        |
| 3.3.1 Super Cool Mode.....                                    | 41        |
| 3.3.2 Super Freeze Mode.....                                  | 41        |
| 3.3.3 Activating Economy Mode .....                           | 41        |
| 3.3.4 Screen Saver Mode.....                                  | 41        |
| 3.3.5 Cooler Temperature Settings.....                        | 41        |
| 3.3.6 Freezer Temperature Settings .....                      | 41        |
| 3.3.7 Door Open Alarm Function .....                          | 42        |
| 3.4 Temperature Settings Warnings .....                       | 42        |
| 3.5 Accessories .....                                         | 43        |
| 3.5.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ).....                 | 43        |
| 3.5.2 The Icematic ( <i>In some models</i> ) .....            | 43        |
| 3.5.3 The Chill Drawer ( <i>In some models</i> ) .....        | 43        |
| 3.5.4 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) .....          | 44        |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                                   | <b>44</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                             | 44        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                                 | 45        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>                        | <b>49</b> |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....</b>                      | <b>49</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....             | 49        |
| 6.2 Repositioning the Door.....                               | 49        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....</b>              | <b>50</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                         | <b>51</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                                  | <b>52</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>               | <b>52</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE.....</b>                      | <b>52</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

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

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

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

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

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

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

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

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and



natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of at least 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

**To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## 1.2 Installation warnings

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

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

- Clearance of at least 100 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- When the product is running, high temperature can be noticed on the side panels. This situation is normal.
- In order for the product to work efficiently, there must be some gap around it for air circulation. If you are going to place the product in a recessed area on the wall, make sure that the gap should be 100 mm between top surface and ceiling, 50 mm between walls and side panels.

## 1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their

tops are tightly closed.

- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

### Old and Out-of-order Fridges

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

### Disposal

**Information for users pursuant to Art. 26 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014, "Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)**

The crossed-out wheellie bin symbol on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste, to allow appropriate treatment and recycling. The final user must take the end-of-life equipment to appropriate separate collection facilities for electrical and electronic waste, or return it to the retailer, using the following methods:

- For very small equipment, meaning with at least one external side not exceeding 25 cm, delivery free of charge, with no purchase obligation at shops with an electrical and electronic equipment sales area over 400 m<sup>2</sup>. For smaller shops, this method is optional;
- For equipment with dimensions over 25 cm, delivery to all shops with the "1 for



1" method, meaning the equipment may only be delivered to the retailer with the purchase of a new equivalent product.

Appropriate separate collection for subsequent sending of the discarded equipment to recycling, treatment or environmentally friendly disposal contributes to avoiding possible effects on the environment and health and encourages recycling-reuse of the materials of which the equipment is made.

Illegal dumping of the product by the user results in application of the penalties indicated in Leg. Decree no. 152/2006 and Leg. Decree no. 49/2014.

### Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

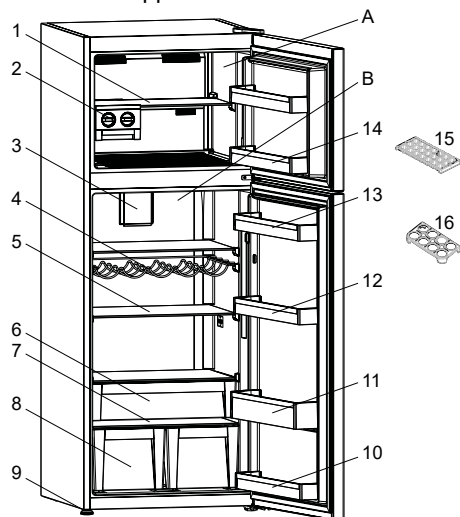


### Notes:

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

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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



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

- A) Freezer compartment
- B) Refrigerator compartment
- 1) Freezer shelf
- 2) Icemaker \*
- 3) Turbo fan \*
- 4) Wine rack \*
- 5) Refrigerator shelves
- 6) Chiller \*
- 7) Crisper cover
- 8) Crispers
- 9) Levelling feet
- 10) Door bottom shelf \*
- 11) Bottle shelf
- 12) Adjustable door shelf \* / door shelf
- 13) Door shelf
- 14) Freezer door shelves \*
- 15) Ice box tray \*
- 16) Egg holder

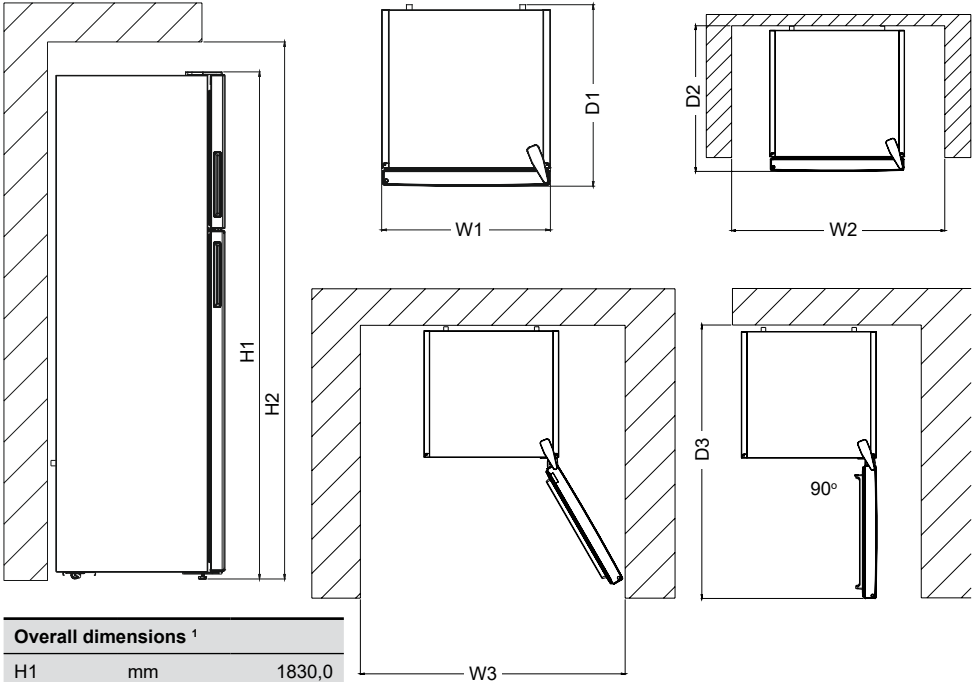
*\* In some models*

### General notes:

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

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

2.1 Dimensions



| Overall dimensions <sup>1</sup>                                               |    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                            | mm | 1830,0 |
| W1                                                                            | mm | 700,0  |
| D1                                                                            | mm | 720,0  |
| <sup>1</sup> the height, width and depth of the appliance without the handle. |    |        |

| Space required in use <sup>2</sup>                                                                                                                |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                                                                                                                                | mm | 1980,0 |
| W2                                                                                                                                                | mm | 800,0  |
| D2                                                                                                                                                | mm | 812,3  |
| <sup>2</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air. |    |        |

| Overall space required in use <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                          |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                  | mm | 1137,3 |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                  | mm | 1390,3 |
| <sup>3</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment. |    |        |

## 3 USING THE APPLIANCE

### 3.1 Information about New Generation Cooling Technology

Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

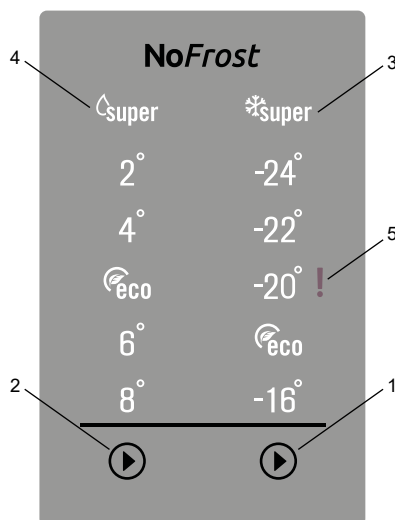
In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.

### 3.2 Display and Control Panel



#### Using the Control Panel

1. It enables the setting value of freezer to be modified and super freeze mode to be activated if desired. Freezer may be set to -16, eco, -20, -22, -24 °C and Super freeze.
2. It enables the setting value of cooler to be modified and super cool mode to be activated if desired. Cooler maybe set to 8, 6, eco, 4, 2 °C and super cool.
3. It is super freeze indicator.
4. It is super cooling indicator.
5. Sr alarm indicator.

#### 3.2.1 Using the Control Panel

##### Cooler Set Button

The cooler set button allows changes to be made to the temperature of the cooler compartment. Super cool and eco mode can also be activated using this button.

##### Freezer Set Button

The freezer set button allows changes to be made to the temperature of the freezer compartment. Super freezer and eco mode can also be activated using this button.

##### Sr Alarm

Sr alarm will change to red if any problems occur.



## 3.3 Operating Your Fridge Freezer

### Lighting (If available)

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

#### 3.3.1 Super Cool Mode

##### When would it be used?

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

##### Activating Super Cool Mode

Push the cooler set button until the super cool symbol illuminates. The buzzer will sound twice and the mode will be set.

##### During Super Cool Mode

Super cool mode can be cancelled in the same way it is selected.

#### 3.3.2 Super Freeze Mode

##### When would it be used?

- To freeze a large quantity of food that cannot fit on the fast freeze shelf.
- To freeze prepared foods.
- To freeze fresh food quickly to retain freshness.

##### Activating Super Freeze Mode

Push the freezer set button until the super freeze symbol illuminates. The buzzer will sound twice and the mode will be set.

##### During Super Freeze Mode

Super freeze mode can be cancelled in the same way it is selected.

#### 3.3.3 Activating Economy Mode

##### Cooler compartment

- Press the cooler set button until the economy symbol illuminates.
- If no button is pressed for 1 second the mode will be set and the buzzer will sound twice as confirmation.
- To cancel, press the cooler set button.

##### Freezer compartment

- Press the freezer set button until the economy symbol illuminates.

- If no button is pressed for 1 second the mode will be set and the buzzer will sound twice as confirmation.
- To cancel, press the freezer set button.

#### 3.3.4 Screen Saver Mode

##### Purpose

This mode saves energy by switching off all control panel lighting when the panel is left inactive.

##### How to Use

- Screen saver mode will be activated automatically after 30 seconds.
- If you press any key while the lighting of the control panel is off, the current machine settings will reappear on the display to let you make any change you wish.
- If you do not cancel the screen saving mode or press any key for 30 seconds, control panel will remain off.

##### To deactivate the screen saving mode,

- To cancel the screen saving mode, first of all, you need to press any key to activate the keys and then press and hold the freezer set button for 5 seconds.
- To reactivate screen saving mode, press and hold the freezer set button for 5 seconds.

#### 3.3.5 Cooler Temperature Settings

- Press the cooler set button once.
- When you first press the button, the previous value will appear on the setting indicator of the cooler.
- Whenever you press this button, a lower temperature will be set (+8 °C, +6 °C, eco, +4 °C, +2 °C, or super cool).
- If you press the cooler set button until the super cool symbol appears on the cooler setting indicator, and do not press any buttons for 3 seconds, super cool will flash.
- If you continue to press the same button, it will restart from +8 °C.

#### 3.3.6 Freezer Temperature Settings

- Press the freezer set button once.

- When you first press the button, the previous value will appear on the setting indicator of the freezer.
- Whenever you press this button, a lower temperature will be set (-16 °C, eco, -20 °C, -22 °C, -24 °C, or super freeze).
- If you press the freezer set button until the super freeze symbol appears on the freezer setting indicator, and do not press any buttons for 3 second, super freezer will flash.
- If you continue to press the same button, it will restart from -16 °C.

### Recommended Settings for the Freezer and Cooler Compartment Temperature

| Freezer Compartment           | Cooler Compartment      | Remarks                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| eco                           | 4 °C                    | For regular use and best performance.                                                                                                                                                           |
| -20 °C, -22 °C or -24 °C      | 4 °C                    | Recommended when environmental temperature exceeds 30 °C.                                                                                                                                       |
| Super (Super freeze mode)     | 4 °C                    | Must be used when you wish to freeze food in a short period of time.                                                                                                                            |
| eco, -20 °C, -22 °C or -24 °C | 2 °C                    | These temperature settings must be used when the environmental temperature is high or if you think the refrigerator compartment is not cool enough because the door is being opened frequently. |
| eco, -20 °C, -22 °C or -24 °C | Super (Super cool mode) | Must be used when the refrigerator compartment is overloaded with food or when food needs to be cooled quickly.                                                                                 |

### 3.3.7 Door Open Alarm Function

If fridge door is opened more than 2 minutes, appliance sounds 'beep beep'.

### 3.4 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

#### Climate class and meaning:

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

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

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

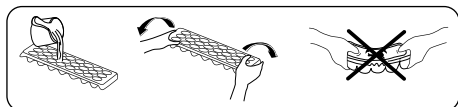
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.5 Accessories

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

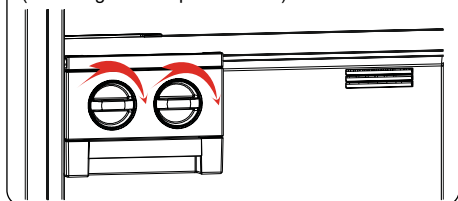
#### 3.5.1 Ice Tray (In some models)

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



#### 3.5.2 The Icematic (In some models)

(The images are representative)

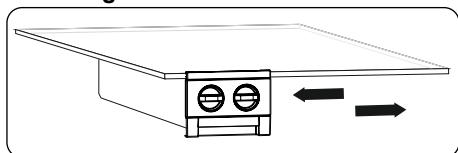


- Pull the lever towards you and remove the ice maker tray
- Fill with water to the marked level
- Hold the left end of the lever and set the ice-tray on the icebox
- When ice cubes have formed, twist the lever to drop the ice cubes into the icebox.

#### Note:

-  Do not fill the icebox with water in order to make ice. It can be broken.
-  The movement of the ice maker may be difficult while the refrigerator is running. In such a case should be cleaned by removing the glass shelves.

#### Removing the icemaker



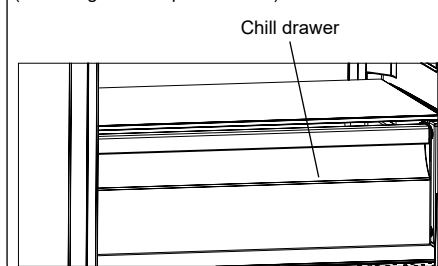
- Take out of the freezer glass shelves

- Remove the icemaker by dragging left or right on the shelf.

You can remove the icemaker to use a larger volume of the freezer compartment.

#### 3.5.3 The Chill Drawer (In some models)

(The images are representative)



Keeping food in the chill drawer, instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the chill drawer tray becomes dirty, remove it and wash with water.

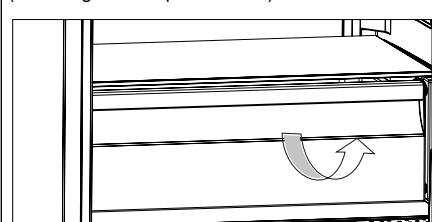
(Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at temperatures lower than this).

The chill drawer is usually used for storing foods such as raw fish, lightly pickled food, rice, and so on.

 **Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in the chill drawer.**

#### To remove the Chill Drawer:

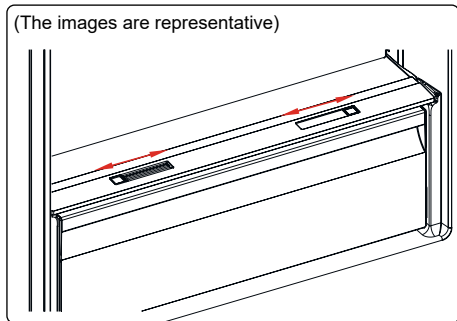
(The images are representative)



- Pull the chill drawer towards you by sliding it on the rails.
- Pull the chill drawer up from the rail and remove it from the fridge.

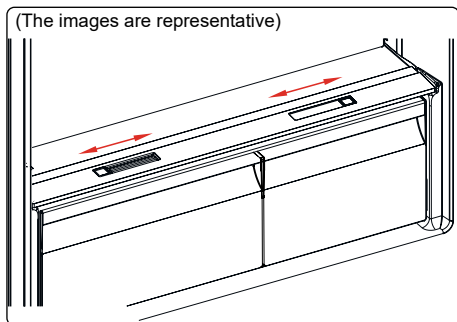
### 3.5.4 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

**Note:** Do not load any foodstuff on the fresh dial.

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the cooler compartment to +4 or +6 °C.

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

- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

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

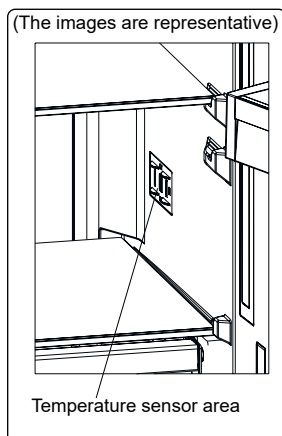
- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put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

#### IMPORTANT NOTES:

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

 Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Place them in the fridge when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increases, reducing the fridge's efficiency. Covering food and drink also preserves their flavour and aroma.

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



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

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

#### NOTE:

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

#### 4.2 Freezer Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the freezer compartment to -18 or -20 °C.

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

- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

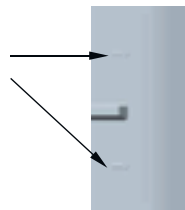
**NOTE:** If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

If the lower shelf of the freezer door is removed and food obstructs the air suction hole, the efficiency of your fridge will reduce.

Therefore, take care while loading the freezer compartment and make sure not to cover the air suction hole.

**In some models:** While loading the freezer compartment, do not fill above the guidelines otherwise the door will not close properly. If the freezer compartment door does not close properly, excess ice will form in the freezer compartment. To prevent the problem recurring, clear the ice and make sure the door is fully closed.

Also, not closing the freezer and/or fridge compartment doors will increase your energy consumption.





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

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

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

| Vegetables and Fruits     | Preparation                        | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull                      | 8 - 12                        |
| Cooked fruits             | Add 10 % of sugar to the container | 12                            |
| Plum, cherry, sourberry   | Wash and hull the stems            | 8 - 12                        |

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

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



## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

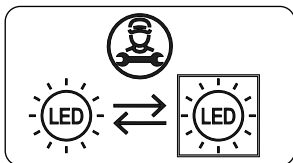
-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

  **The power supply must be disconnected during cleaning.**

### Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

 **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



### If product equipped with LED lamp

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

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

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

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

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

### 6.2 Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models with handle on the side of the door or without handles.
- If the door-opening direction of your appliance can be changed, contact the nearest Authorised Service Centre to change the opening direction.

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

### Errors

Your appliance will warn you if the temperature(s) is/are at improper levels or if a problem occurs with the appliance.

SR Alarm indicator () is displayed in the control panel.

|            |                                                                                                                                                                                    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ERROR TYPE | ( ! ) SR alarm indicator                                                                                                                                                           |
| MEANING    | "Failure" Warning                                                                                                                                                                  |
| WHY        | There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process.<br>The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour.    |
| WHAT TO DO | Check the door is open or not and check if the product working 1 hour. If the door is not open and the product had worked 1 hour, call service for assistance as soon as possible. |

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### The appliance performs poorly

#### Check if:

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

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting

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

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

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

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

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

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### There is a build-up of humidity inside the appliance

#### Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### The door does not open or close properly

#### Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

### **Recommendations**

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## **8 TIPS FOR SAVING ENERGY**

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

## 9 TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

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

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

**Visit our website to:**

**Supplier website**

<https://www.givesit.it/download>

**Repairer Contact info**

<https://www.givesit.it/cerca-assistenza/>







**Fabbricante:**

VESTEL TICARET ASOrganize Sanayi Bolgesi Manisa 45030 (Turchia)

**Importato da:**

Gruppo Industriale Vesit Spa Società Unipersonale, Via Polidoro da Caravaggio 6, 20156  
Milano

**Distribuito da:**

DML S.p.A , Via Emilia Levante, 30/a 48018 Faenza (RA) - Italia

**MADE IN TURKEY**

52549096

