

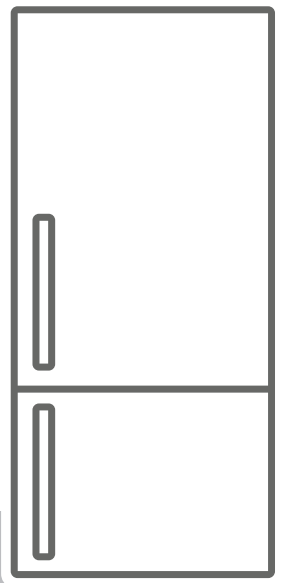
BURG

DE Einbau-Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

EN Built-in Freezer - Fridge / User Manual

FR Encastrable Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation

NL Ingebouwde Vriezer - Koelkast / Handleiding



BKG178EMF

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.3 Im Betrieb	8
2 GERÄTEBESCHREIBUNG	10
2.1 Abmessungen	11
3 VERWENDEN DES GERÄTS	12
3.1 Informationen zur Frost-Free-Technologie	12
3.2 Display und Bedienfeld	12
3.3 Bedienen der Kühl-Gefrierkombination	12
3.3.1 Temperatureinstelltaste	12
3.3.2 Temperatureinstellungen	12
3.3.3 Modus „Super-Kühlen“	13
3.3.4 Alarmlicht	13
3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung	13
3.5 Zubehör	14
3.5.1 Eiswürfelschale	14
3.5.2 Flaschenhalter	14
3.5.3 Frischeregler	14
3.5.4 Verstellbares Türfach	14
3.5.5 Maxi Fresh Preserver	15
4 LEBENSMITTELLAGERUNG	15
4.1 Kühlteil	15
4.2 Gefrierteil	16
5 REINIGUNG UND WARTUNG	19
5.1 Abtauen	20
5.2 Austauschen der LED-Beleuchtung	20
6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN	21
6.1 Transportieren und Umstellen	21
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST	22
8 ENERGIESPARTIPPS	23

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

⚠️ WARNUNG: Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

⚠️ WARNUNG: Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

⚠️ WARNUNG: Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

⚠️ WARNUNG: Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

⚠️ WARNUNG: Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠️ WARNUNG: Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

⚠️ WARNUNG: Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

⚠️ Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
 - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
 - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. Wenn

keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.

- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.

- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte die Anforderungen der anzuwendenden Europäischen Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen sowie der aufgeführten Nomen erfüllen.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf der Verpackung weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das Gerät muss bei der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden, sodass elektrische und elektronische Teile der Weiterverwertung



zugeführt werden können. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz von Umwelt und Gesundheit. Ausführliche Informationen zum Entsorgen des Geräts erhalten Sie beim zuständigen Abfallwirtschaftsamt, beim Abfallentsorgungsunternehmen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können.

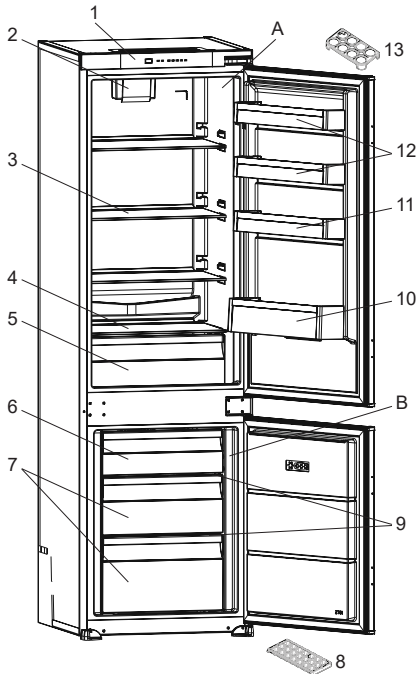
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.




Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



 Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

A) Kühlteil

B) Gefrierteil

- 1) Display und Bedienfeld
- 2) Turboventilator *
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Tiefkühlschrank obere Klappe / Obere Gefrierfachschublade
- 7) Gefrierfachschublade
- 8) Eiswürfelschale
- 9) Glaseinschub *
- 10) Flaschenablage
- 11) Verstellbares Türfach * / Türfach
- 12) Obere Türfach
- 13) Eierhalter

* bei bestimmten Modellen

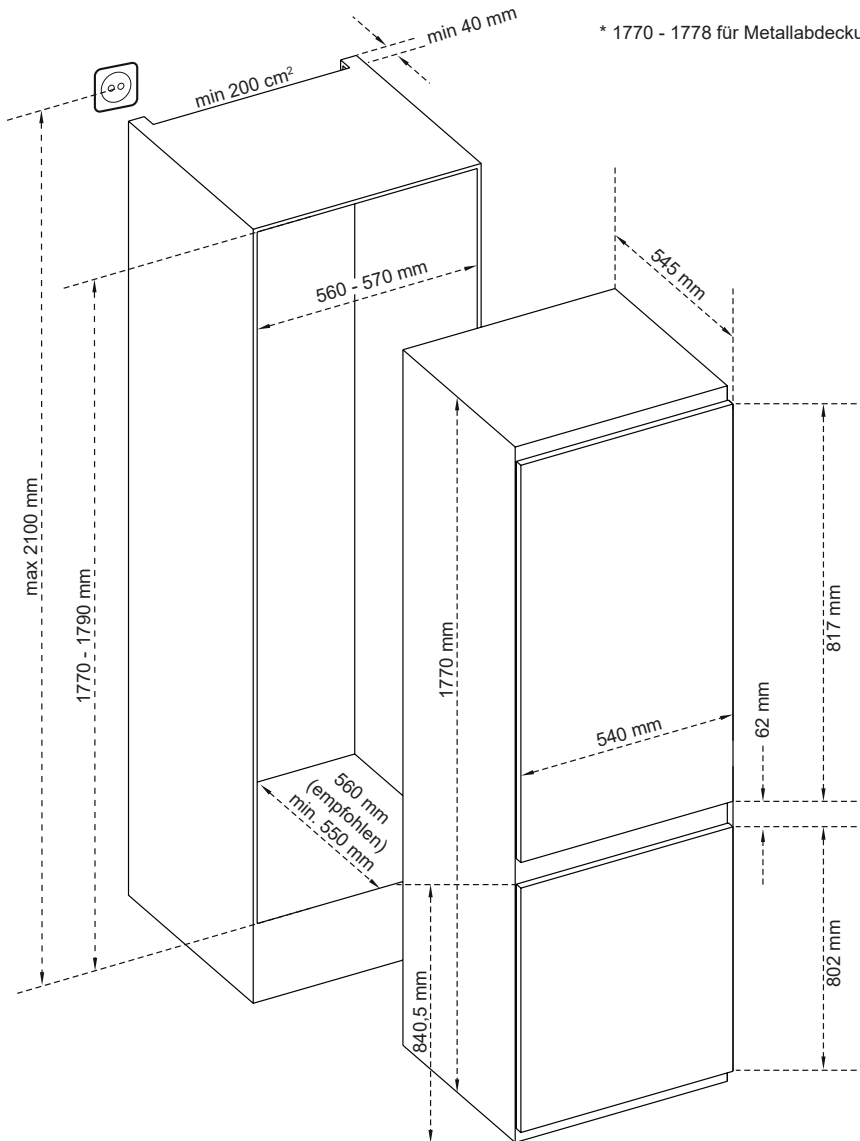
Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel

(Kühlschrank): Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierschrank): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen- und Kastenordnung erreicht.

2.1 Abmessungen



3 VERWENDEN DES GERÄTS

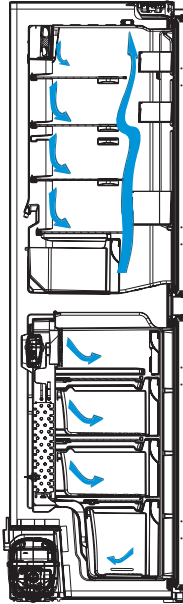
3.1 Informationen zur Frost-Free-Technologie

Frost-Free-Kühlgeräte haben ein anderes Kühlsystem als Geräte mit statischer Kühlung.

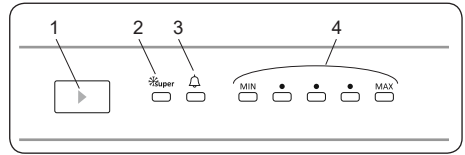
In normalen Kühlgeräten (statische Kühlung) bildet sich durch die Feuchtigkeit, die durch die geöffnete Tür und die gelagerten Lebensmittel in den Kühlraum gelangt, Reif im Gefrierteil. Zum Abtauen des Gefrierteils muss das Kühlgerät regelmäßig abgeschaltet, das Gefriergut in einem separaten Behälter gekühlt und dann die Eisablagerungen im Gefrierteil entfernt werden.

In No-Frost-Geräten ist die Situation völlig anders. Ein integrierter Lüfter bläst trockene, kalte Luft gleichmäßig in die Kühl- und Gefrierfächer. Die kalte Luft verteilt sich gleichmäßig zwischen den Fächern und sorgt dafür, dass die Lebensmittel gleichmäßig gekühlt werden, sodass sich keine Feuchtigkeit und kein Reif bilden.

Das No-Frost-Kühlgerät bietet Ihnen somit nicht nur enorme Kapazität und ein stilvolles Äußeres, sondern auch eine einfache Bedienung.



3.2 Display und Bedienfeld



Verwenden des Bedienfelds

1. Temperatureinstelltaste
2. Symbol „Super-Kühlen“ (LED „Super-Kühlen“)
3. Alarmsymbol (LED „Alarm“)
4. Temperaturanzeige

3.3 Bedienen der Kühl-Gefrierkombination

Beleuchtung (falls vorhanden)

Beim erstmaligen Anschließen des Produkts kann sich die Innenbeleuchtung aufgrund von Betriebstests mit einer Verspätung von 1 Minute einschalten.

3.3.1 Temperatureinstelltaste

Über diese Taste können Sie die Temperatur des Kühlgeräts einstellen. Um Werte für das Kühlteil einzustellen, drücken Sie diese Taste. Außerdem lässt sich mit dieser Taste der Modus „Super-Kühlen“ aktivieren.

3.3.2 Temperatureinstellungen

- Damit wird sichergestellt, dass die Temperatureinstellungen im Kühl- und im Gefrierteil des Kühlgeräts automatisch ausgeführt werden. Es kann jeder beliebige Wert zwischen MIN und MAX und „Super-Kühlen“ eingestellt werden. Beim Drücken der Temperatureinstelltaste von MIN bis MAX wird der Temperaturwert immer kleiner. Aus Energiespargründen empfiehlt es sich, das Kühlgerät im Winter mit einer kleineren Einstellung zu betreiben.
- Zu Beginn ist die Temperatur des Kühlgeräts auf einen mittleren Wert eingestellt.
- Bei jedem Drücken der Taste wird ein niedrigerer Temperaturwert eingestellt, bis das Symbol „Super-Kühlen“ angezeigt

wird. Wenn Sie danach erneut eine Taste drücken, wird wieder der niedrigste Wert einblendet.

3.3.3 Modus „Super-Kühlen“

Anwendungsbereiche

- Zum Kühlen großer Lebensmittelmengen.
- Zum Kühlen von Fertiggerichten.
- Zum schnellen Kühlen von Lebensmitteln.
- Zum langfristigen Aufbewahren von saisonalen Lebensmitteln.

Verwendung

- Wenn Sie die Temperatureinstelltaste drücken, bis in der Kühltemperaturanzeige das Symbol „Super-Kühlen“ angezeigt wird, und Sie innerhalb von 3 Sekunden keine weitere Taste drücken, blinkt „Super-Kühlen“.
- Die LED „Super-Kühlen“ leuchtet, solange dieser Modus aktiviert ist.
- Die beste Kühlleistung mit der höchsten Kühlgutmenge erreichen Sie, wenn Sie 5 Stunden vor dem Einlagern der frischen Lebensmittel den Modus „Super-Kühlen“ einstellen.

In diesem Modus:

Wenn Sie die Temperatureinstelltaste drücken, wird der Modus beendet und die Einstellung von MAX wieder zurückgesetzt.



Der Modus „Super-Kühlen“ wird nach 5 Stunden automatisch beendet.

3.3.4 Alarmlicht

Wenn eine Störung am Kühlgerät auftritt, leuchtet die LED „Alarm“ rot.

3.4 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 10 °C zu betreiben.
- Beginnen Sie keine weitere Einstellung, wenn Sie bereits eine Einstellung bearbeiten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der

Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.

- Damit das Kühlgerät nach dem Anschließen an das Netz die Betriebstemperatur erreichen kann, vermeiden Sie häufiges Türöffnen und lagern Sie keine zu großen Mengen an Lebensmitteln im Gerät. Abhängig von der Umgebungstemperatur kann es bis zu 24 Stunden dauern, bis das Kühlgerät die Betriebstemperatur erreicht.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.
- Das Gerät ist auf den Betrieb in Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 43 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben. Dadurch verschlechtert sich die Kühleffizienz des Geräts.

Klimaklasse und -definition:

T (tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

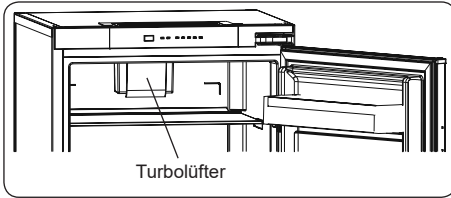
ST (subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

N (temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

SN (ausgedehnt temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

Der Turbolüfter (nicht in allen Geräten)

Achten Sie beim Einlagern von Lebensmitteln darauf, dass Sie die Öffnungen für den Luften- und -auslass nicht blockieren, um die vom Turbolüfter bereitgestellte Luftzirkulation nicht zu behindern.

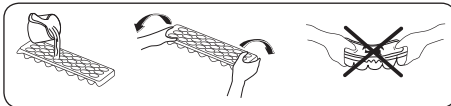


3.5 Zubehör

Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

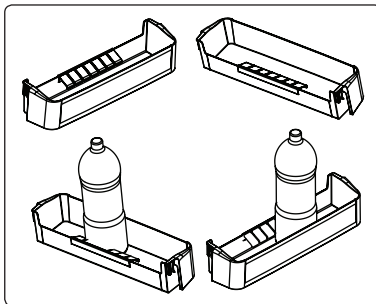
3.5.1 Eisdüfelschale

- Füllen Sie die Eisdüfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eisdüfels zu entnehmen.

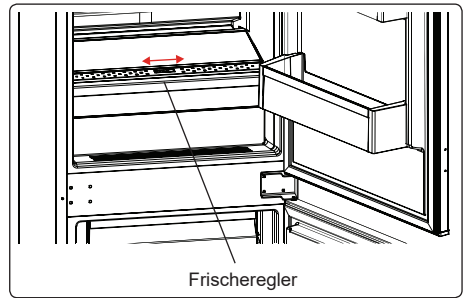


3.5.2 Flaschenhalter

Verwenden Sie den Flaschenhalter, damit Flaschen nicht rutschen oder umfallen.



3.5.3 Frischereger



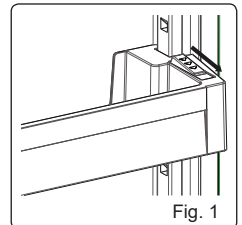
Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischereger vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern. Wenn sich Kondenswasser am Glasablagfach bildet, muss der Frischereger hinter dem Fach geöffnet werden.

3.5.4 Verstellbares Türfach

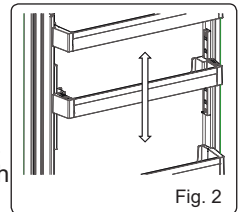
Sie können mit dem verstellbaren Türfach sechs verschiedene Höhen einstellen und sich so den jeweils benötigten Raum schaffen.

Die Position des verstellbaren Türfachs ändern:

Halten Sie das Fach an der Unterseite fest und ziehen Sie die Tasten an der Seite des Türfachs in Pfeilrichtung. Abb. 1.



Schieben Sie das Türfach je nach gewünschter Höhe nach oben oder unten. Wenn Sie die gewünschte Höhe gefunden haben, lassen Sie die Tasten an der Seite des Türfachs los (Abb. 2). Bevor Sie das Türfach loslassen, bewegen Sie es nach oben und unten, um sicherzustellen, dass es sicher befestigt ist.



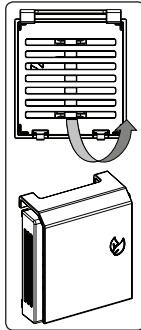


Hinweis: Bevor Sie ein beladenes Türfach verschieben, stützen Sie den Boden des Fachs. Anderenfalls kann das Türfach aufgrund des Gewichts aus der Führung fallen und das Türfach sowie die Führungen können beschädigt werden.

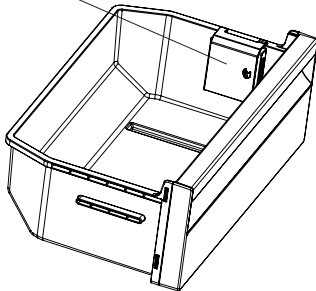
3.5.5 Maxi Fresh Preserver

Mit der Technologie Maxi Fresh Preserver werden Ethylen (ein natürliches Gas, das von frischen Früchten ausgedünstet wird) und unangenehme Gerüche aus dem Gemüsefach entfernt. So bleiben Lebensmittel länger frisch.

- Maxi Fresh Preserver muss einmal jährlich gereinigt werden. Der Filter muss in einem Ofen bei 65 °C 2 Stunden erhitzt werden.
- Um den Filter zu reinigen, nehmen Sie die hintere Abdeckung der Filterbox ab. Ziehen Sie sie dazu in Pfeilrichtung.
- Der Filter darf nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln gereinigt werden.



Maxi Fresh Preserver
(Nur bestimmte Modelle)




4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank. Warme Lebensmittel müssen zunächst bei Raumtemperatur abgekühlt werden und dann so im Kühlteil angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern. Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Bewahren Sie loses Obst und Gemüse in den Gemüsefächern auf.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.

- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

 **HINWEIS:** Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Obst und Gemüse	1 Woche	Gemüsebox
Fleisch und Fisch	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
Käse	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; Lebensmittel angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefrierteil, da sie das Gefriergut antauen können.

- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge (in kg) an frischen Lebensmitteln angegeben, die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.
- Damit die gesamte Kapazität des Gefrierteils ausgenutzt wird, verwenden Sie die Glasfachböden für den oberen und mittleren Teil und die untere Schublade für den unteren Teil.
- Verwenden Sie die Schnellgefrierablage zum schnelleren Einfrieren von Hausmannskost (und anderen Lebensmitteln, die schnell eingefroren werden sollen) aufgrund der höheren Gefrierleistung der Tiefkühlablage. Die Schnellgefrierablage ist das untere Schubfach des Tiefkühlbereichs.


HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

Wichtiger Hinweis:

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich und sie nehmen einen intensiven Geschmack an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich, oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.
- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt vom der verwendeten Öl ab. Geeignete Öle bzw. Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter. Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett.
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, andere Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.



In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefriereteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hähnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	3
 HINWEIS:	Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gekocht wird, darf es nicht mehr eingefroren werden.	

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6
Erdbeeren und Brombeeren	Waschen und entstielen	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen	8 - 12

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

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5 REINIGUNG UND WARTUNG



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.



Leeren Sie kein Wasser über das Gerät.



Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.

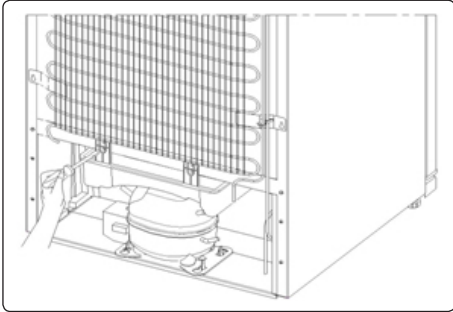
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.

- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen



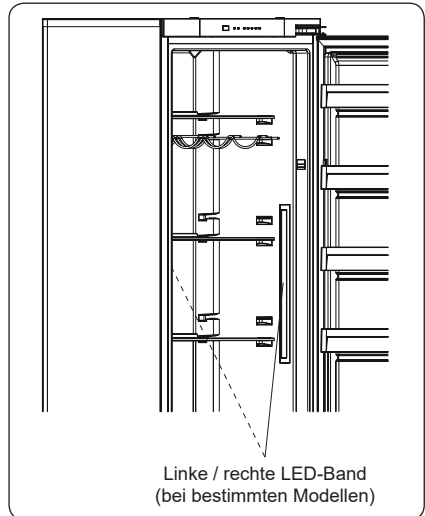
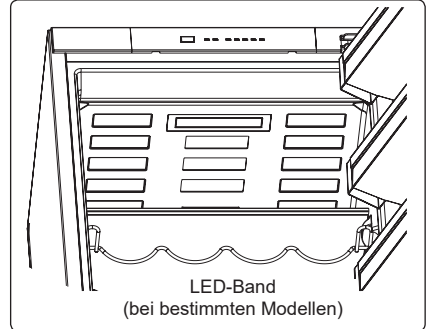
- Das Kühlgerät wird automatisch abgetaut. Das Tauwasser fließt durch den Tauwasserablauf in den Verdunstungsbehälter an der Rückseite des Kühlgeräts und verdunstet dort.
- Trennen Sie das Kühlgerät unbedingt vom Stromnetz, bevor Sie den Verdunstungsbehälter reinigen.
- Lösen Sie zum Ausbauen des Verdunstungsbehälters die Schrauben wie angegeben. Reinigen Sie ihn in regelmäßigen Abständen mit Seifenwasser, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

5.2 Austauschen der LED-Beleuchtung

Je nach Modell wird der Innenraum des Gefrierteils mit einem LED-Band und der des Kühlteils mit zwei LED-Bändern beleuchtet.

Wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst, wenn eine LED ausgetauscht werden muss.

Hinweis: Die Anzahl und Lage der LED-Bänder ist je nach Modell unterschiedlich.



6 TRANSPORTIEREN UND UMSTELLEN

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Nehmen Sie zum Transportieren oder Umstellen alle beweglichen Teile heraus (Fachböden, Zubehör, Gemüseboxen usw.) oder fixieren Sie diese im Gerät zum Schutz gegen Erschütterungen.




Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Fehler

Das Kühlgerät gibt Warnungen aus, wenn die Temperatur im Kühl- und Gefriereteil nicht dem erforderlichen Niveau entspricht oder wenn ein Problem am Gerät vorliegt.

LED „Alarm“ leuchtet	BEDEUTUNG	URSACHE	BEHEBUNG
	Störungswarnung	Teile sind außer Betrieb oder es liegt eine Störung im Kühlprozess vor. Das Produkt wird erstmalig angeschlossen oder die Stromversorgung war 1 Stunde lang unterbrochen.	Prüfen Sie, ob die Tür offen ist und das Produkt 1 Stunde in Betrieb war. Falls die Tür nicht offen ist und das Produkt 1 Stunde in Betrieb war, sollten Sie so schnell wie möglich den Kundendienst verständigen.

Wenn Probleme mit dem Kühlgerät auftreten, überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie den Kundendienst verständigen.

Das Kühlgerät läuft nicht

Überprüfen Sie, ob...

- das Kühlgerät eingesteckt und eingeschaltet ist
- die Sicherung durchgebrannt ist
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- an der Steckdose ein Fehler vorliegt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- zwischen Gerät und umgebenden Wänden ausreichend Abstand besteht

Das Kühlgerät ist laut

Die folgenden Geräusche können im Normalbetrieb des Kühlgeräts auftreten.

Krachen (brechendes Eis):

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

Knacken: wenn das Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet

Motorgeräusche: Ein Zeichen, dass der Kompressor normal läuft. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

Blubbern und Platschen: durch das Fließen des Kühlmittels in den Rohren des Systems

Strömen von Wasser: durch Wasser, das in den Verdunstungsbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Gebläse: bei normalem Betrieb des Systems durch die Luftzirkulation

Feuchtigkeit im Innern des Kühlgeräts

Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Es dürfen nur trockene Behälter im Kühlgerät gelagert werden.
- die Türen des Kühlgeräts häufig geöffnet werden. Die Raumfeuchtigkeit gelangt bei jedem Öffnen der Tür auch in das Kühlgerät. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

Die Türen schließen oder öffnen sich nicht richtig

Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder deren Verpackung das Schließen der Tür behindern
- die Türfächer, -ablagefächer und Schubladen richtig eingesetzt sind

- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- das Kühlgerät waagrecht steht

Die Kanten des Kühlgeräts, die die Scharniere berühren, sind warm



Die Flächen, die das Scharnier berühren, werden vor allem im Sommer (warmes Wetter) beim Betrieb des Kompressors wärmer. Das ist völlig normal.

Empfehlungen

- Zum vollständigen Ausschalten des Gerätes müssen Sie den Netzstecker ziehen (bspw. vor der Reinigung oder wenn die Tür offen bleiben sollen).
- Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und geschmeidig sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

Lieferumfang

Hersteller Gerätetyp	BURG
	Einbau-Kühl-Gefrierkombination
Glasablagen	3
Gemüse-Schubladen	1
Türablage	4
Eierablage	1
Eiswürfelschale	1
Garantieunterlagen	Ja
Gebrauchsanleitung	Ja

Datenblatt Für Kühlgeräte

Produktdatenblatt für Haushaltskühl- und Gefriergeräte	
Marke	BURG
Modell	BKG178EMF
Kategorie ⁽¹⁾	7 (Fridge - Freezer)
Energieeffizienzklasse ⁽²⁾	A++
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/ Jahr) ^{(3) / *}	226 kWh
Nutzzinhalt brutto gesamt	256 l
Nutzzinhalt netto gesamt	243 l
Nutzzinhalt Kühlschrank (brutto gesamt)	181 l
Nutzzinhalt Kühlschrank (netto gesamt)	180 l
Nutzzinhalt Kältefach (netto gesamt)	- l
Nutzzinhalt Gefrierfach (brutto gesamt)	75 l
Nutzzinhalt Gefrierfach (netto gesamt)	63 l
Sternenkennzeichnung ⁽⁴⁾	****
Kühlsystem	Ä 2 ä * ^ Ä [{ }] Ä U V C / Ö Ä Ä ^ : ^ / Ö [{ }] Ä U Ä Ü Ü Ü V
Lagerzeit bei Störung (-18°C/-9°C)	12 Stunden
Gefriervermögen	3 Kg / 24 Std.
Klimaklasse ^{(4) / **}	T/N (16°C - 43°C)
Luftschallemission	41 dB(A)
* Energieverbrauch von 226 kWh pro Jahr, berechnet auf Basis von Ergebnissen, die über 24 Stunden unter normalen Testbedingungen gemessen wurden. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Bedingungen ab, in denen das Gerät verwendet wird, und dem Ort an dem es steht.	
** Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16°C - 43°C.	

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 EC, EU 10/2011.
- Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht:
 - Diese Geräte wurden entworfen für eine Umgebungstemperatur zwischen 16 °C - 43 °C.
 - Die Konstruktion des Geräts entspricht den Normen EN62552, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2014/30/EU.
 - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2014/35/EU
 - Schutzvorschriften der EG-Richtlinie 2014/30 "EMV" Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie Niederspannung 2014/35/EU und Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung, Richtigkeit geprüft.
Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Landesspezifische Normen und Regeln beachten!

1. Kategorie

- 1= Kühlschrank mit einem oder mehreren Lagerfächern für frische Lebensmittel,
 - 2= Kühlschrank mit Kellerzone, Kellerfach-Kühlgerät und Weinlagerschrank,
 - 3= Kühlschrank mit Kaltlagerzone und Kühlschrank mit einem Null-Sterne-Fach,
 - 4= Kühlschrank mit einem Ein-Sterne-Fach,
 - 5= Kühlschrank mit einem Zwei-Sterne-Fach,
 - 6= Kühlschrank mit einem Drei-Sterne-Fach,
 - 7= Kühl-Gefriergerät,
 - 8= Gefrierschrank,
 - 9= Gefriertruhe,
 - 10= Mehrzweck-Kühlgeräte und sonstige.
2. A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)
 3. Energieverbrauch '226' kWh/Jahr, auf der Grundlage von Ergebnissen der






Normprüfung über 24 Stunden. Der tatsächliche Verbrauch hängt von der Nutzung und vom Standort des Geräts ab.

4. **Null-Sterne-Fach:** ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur unter 0 °C liegt, das auch für die Bereitung und Lagerung von Eiswürfel genutzt werden kann, jedoch nicht zur Lagerung hoch verderblicher Lebensmittel vorgesehen ist.
Ein-Sterne-Fach: ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur -6 °C nicht überschreitet,
Zwei-Sterne-Fach: ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur -12 °C nicht überschreitet.
Drei-Sterne-Fach: ein Gefriergut-Lagerfach, in dem die Temperatur -18 °C nicht überschreitet.
Vier-Sterne-Fach: (oder Gefrierfach) ein Fach zum Einfrieren von mindestens 4,5 kg Lebensmittel je 100 l Nutzinhalt, in jedem Fall mindestens 2 kg.
5. **Klimaklasse T/SN:** Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +10 °C und +43 °C bestimmt.
Klimaklasse N: Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +32 °C bestimmt.
Klimaklasse ST: Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +38 °C bestimmt.
Klimaklasse T: Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +43 °C bestimmt.
Klimaklasse SN: Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +10 °C und +32 °C bestimmt.
Klimaklasse ST/N: Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen +16 °C und +38 °C bestimmt.

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

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	28
1.1 General Safety Warnings	28
1.2 Installation warnings	32
1.3 During Usage.....	32
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	34
2.1 Dimensions.....	35
3 USING THE APPLIANCE	36
3.1 Information on the Frost Free Technology	36
3.2 Display and Control Panel	36
3.3 Operating your Fridge Freezer	36
3.3.1 Temperature Set Button.....	36
3.3.2 Temperature Settings	36
3.3.3 Super Cooling Mode.....	37
3.3.4 Alarm light.....	37
3.4 Temperature Adjustment Warnings.....	37
3.5 Accessories	38
3.5.1 Ice Tray (<i>In some models</i>)	38
3.5.2 The Bottle Holder (<i>In some models</i>)	38
3.5.3 The Fresh Dial (<i>In some models</i>)	38
3.5.4 Adjustable Door Shelf (<i>In some models</i>)	38
3.5.5 Maxi-fresh preserver.....	39
4 FOOD STORAGE	39
4.1 Refrigerator Compartment.....	39
4.2 Freezer Compartment	40
5 CLEANING AND MAINTENANCE	43
5.1 Defrosting	44
5.2 Replacing LED Lighting	44
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING	45
6.1 Transportation and Changing Positioning	45
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	46
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	47

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 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 150 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.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

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.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance

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



Packaging and the Environment

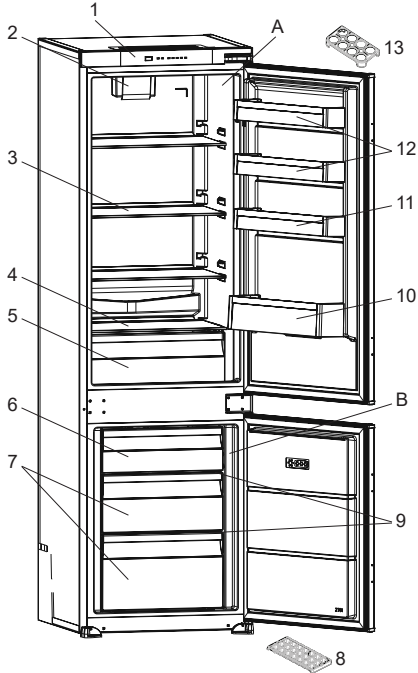
Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.




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

- A) Refrigerator compartment
- B) Freezer compartment
- 1) Control panel
- 2) Turbo fan *
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Freezer upper flap / Drawer
- 7) Freezer drawers
- 8) Ice box tray
- 9) Freezer glass shelves
- 10) Bottle shelf
- 11) Adjustable door shelf * / Door shelf
- 12) Door shelf
- 13) Egg holder

* In some models

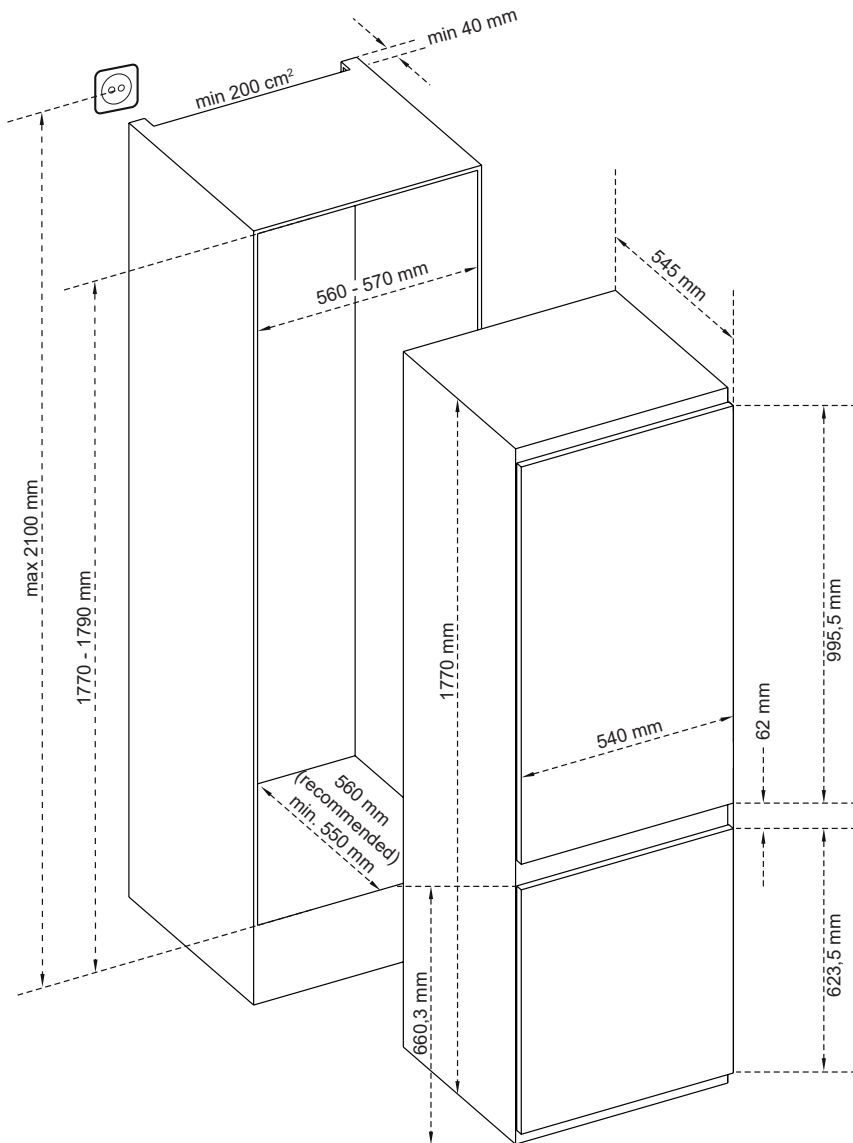
General notes:

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

* 1770 - 1778 for metal top cover



3 USING THE APPLIANCE

3.1 Information on the Frost Free Technology

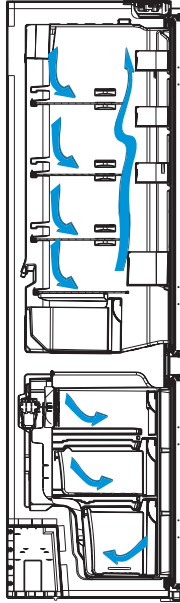
The Frost Free refrigerators have a different operating system to static refrigerators.

In normal (static) fridges, the humidity entering the fridge due to opening the door, and the humidity inherent in the food, causes frost build-up in the freezer compartment.

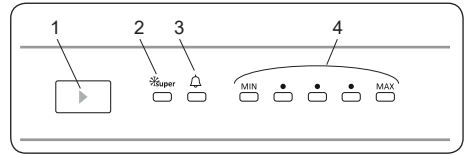
To defrost the frost and ice in the freezer compartment, you are required to periodically switch off the fridge, place the frozen food in a separate cooled container, then remove the ice gathered in the freezer compartment.

The situation is completely different in No-frost fridges. A built-in fan blows dry and cold air evenly throughout the cooler and freezer compartments. The cold air disperses uniformly between the shelves, ensuring all your food is cooled equally, thus preventing humidity and frost build-up.

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



3.2 Display and Control Panel



Using the Control Panel

1. Temperature set button
2. Super cooling symbol (Super cooling LED)
3. Alarm symbol (Alarm LED)
4. Adjusted temperature indicator

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 Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge. In order to set values for fridge partition, press this button. Use this button also to activate super cooling mode.

3.3.2 Temperature Settings

- It ensures that the temperature settings in the cooling and freezing compartments of your refrigerator are performed automatically. It may be set to any value ranging from MIN to MAX and super cooling mode. As you press temperature set button from MIN to MAX, the temperature decreases. To save energy in winter months, operate your refrigerator in a lower position.
- Initial temperature setting for refrigerator is at the middle point.
- Every time you press temperature set button, setting temperature will decrease until super cooling symbol and if you keep on pressing the set temperature will be min set temperature again.

3.3.3 Super Cooling Mode

When Would It Be Used?


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

How To Use?

- If you press temperature set button until super cooling symbol is displayed on the display and you do not press any button within the following 3 seconds, super cooling will blink.
- Super cooling led will light during this mode.
- For optimal appliance performance in maximum cooling capacity, set the appliance to active Super Cooling mode 5 hours before you put the fresh food into the fridge.

During this mode:

If you press temperature set button, the mode will be cancelled and the setting will be restored from MAX.

-  Super cooling mode will be automatically cancelled after 5 hours.

3.3.4 Alarm light

In case of a problem within the fridge, the alarm led will release red light.

3.4 Temperature Adjustment Warnings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the fridge and the ambient temperature in the location of your fridge.

- In order to allow your fridge to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the doors frequently or place large quantities of food in the fridge. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your fridge to reach the operating temperature.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/N = 16°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate class and meaning:

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

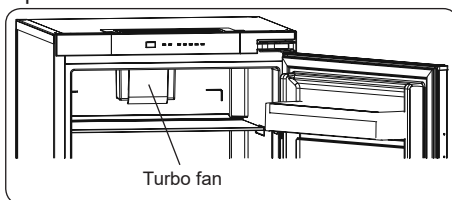
ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

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

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

The Turbo Fan (if available)

Do not block the air inlet and outlet openings when storing food, otherwise air circulation provided by the turbo fan will be impaired.

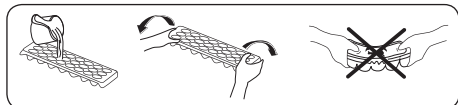


3.5 Accessories

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

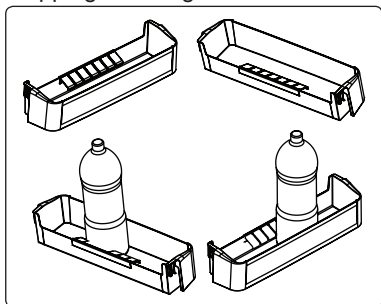
3.5.1 Ice Tray (In some models)

- 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.

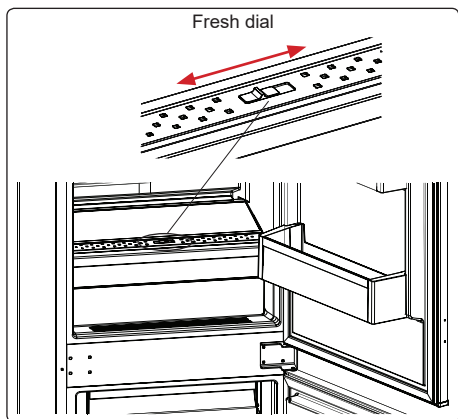


3.5.2 The Bottle Holder (In some models)

Use the bottle holder to prevent bottles from slipping or falling over.



3.5.3 The Fresh Dial (In some models)



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.

3.5.4 Adjustable Door Shelf (In some models)

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow.

(Fig.1)

Position door shelf the height you need by moving up and down. After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.

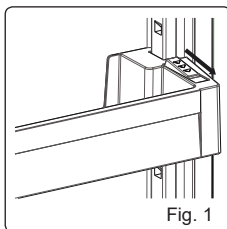


Fig. 1

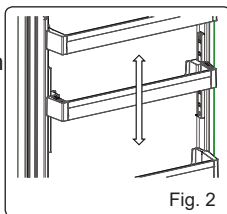


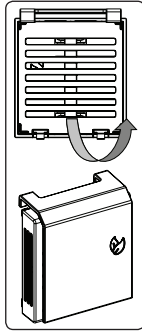
Fig. 2

Note: Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

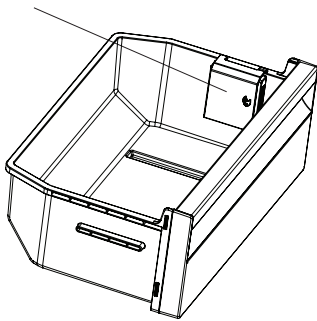
3.5.5 Maxi-fresh preserver

Maxi Fresh Preserver technology helps to remove ethylene gas (a bioproduct released naturally from fresh foods) and unpleasant odors from the crisper. In this way, food stays fresh for a longer time.

- Maxi Fresh Preserver must be cleaned once in a year. The filter should be waited for 2 hours at 65°C in a oven.
- To clean the filter, please remove the back cover of the filter box by pulling it in the direction of the arrow.
- The filter should not be washed with water or any detergent.



Maxi Fresh Preserver
(In some models)




4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

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

products and clean any leakages on the shelves.

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

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

- 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.

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

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf

Food	Maximum storage time	How and where to store
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable

temperature and that the contents have deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- To use the maximum capacity of the freezer compartment, use the glass shelves for the upper and middle section, and use the lower basket for the bottom section.
- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.

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


Important note:

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

- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



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

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




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

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

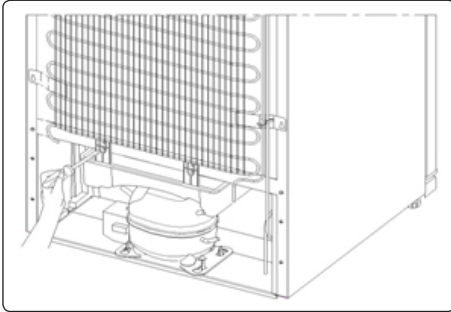
-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the 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.


5.1 Defrosting



- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the vaporisation container.
- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

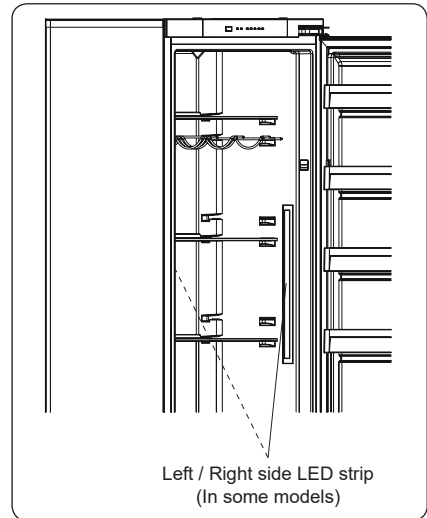
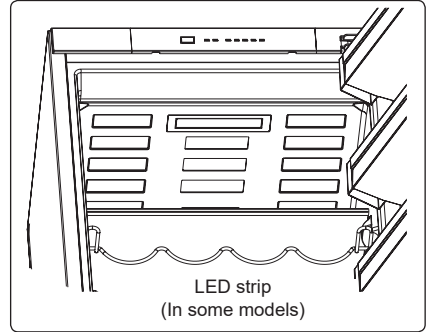
5.2 Replacing LED Lighting

Depending on the model, one or two LED strip in the cooler is used to illuminate the interior of your appliance.

 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.

! Some versions may not include cooler illumination.



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 (shelves, accessories, vegetable bins, and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.




Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

Errors

Your fridge will warn you if the temperatures for the cooler and freezer are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. In case of a problem within the fridge, the alarm led will release red light.

Alarm indicator LED is turning on	MEANING	WHY	WHAT TO DO
	"Failure" Warning	There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process. The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour.	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 refrigerator, please check the following before contacting the after-sales service.

Your refrigerator does not operate

Check if:

- Your fridge is plugged in and switched on
- The fuse has blown
- Is the temperature adjustment right?
- The socket is faulty. To check this, plug another working appliance into the same socket.

Your refrigerator is performing poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is an adequate distance between the appliance and surrounding walls

Your refrigerator is operating noisily

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

Cracking (ice cracking) noise occurs:

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

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

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

Bubbling noise and splashing

occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

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

Air blowing noise occurs: During normal operation of the system due to the circulation of air.

There is a build-up of humidity inside the fridge

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the fridge.
- The fridge doors are opened frequently. Humidity of the room will enter the fridge each time the doors are opened. Humidity increases faster if the doors are opened frequently, especially if the humidity of the room is high.
- There is a build-up of water droplets on the rear wall. This is normal after automatic defrosting (in Static Models).

The doors are not opening or closing properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door compartments, shelves and drawers are placed properly
- The door gaskets are broken or torn
- Your fridge is level.

The edges of the fridge in contact with the door joint are warm

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

Recommendations

To stop the appliance completely, unplug from main socket (for cleaning and when the door is left open).

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. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

Product part list

Mark / Model	BURG
	Freezer-Refrigerator
Glass shelves	3
Crispers	1
Door shelves	4
Egg tray	1
Ice tray	1
User manual / Installation booklet	Yes
Warranty documents	Yes






PRODUCT FICHE

Brand	BURG
Model	BKG178EMF
Product category	7 (Fridge - Freezer)
Energy class	A++
Annual energy consumption *	226 kWh
Total gross volume	256 l
Total net volume	243 l
Refrigerator gross volume	181 l
Refrigerator net volume	180 l
Chiller compartment net volume	- l
Freezer gross volume	75 l
Freezer net volume	63 l
Star rating	****
Refrigeration system	Ø 360 mm (Ø 360 mm) / 178 cm (178 cm) / 178 cm (178 cm)
Temperature rise time (-18°C/-9°C)	12 Stunden
Freezing capacity	3 Kg / 24 Std.
Climate class **	T/N (16°C - 43°C)
Noise emission	41 dB(A)
* Energy consumption of 226 kWh kWh per year, calculated on the basis of results obtained in 24 hours under normalised test conditions. Real energy consumption depends on the conditions in which the equipment is used as well as where it is placed.	
** This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 16 °C - 43°C range.	

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	51
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	51
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	56
1.3 En cours d'utilisation.....	56
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	58
2.1 Dimensions.....	60
3 UTILISATION DE L'APPAREIL.....	61
3.1 Informations relatives à la technologie sans givre.....	61
3.2 Écran et bandeau de commandes.....	61
3.3 Utilisation du réfrigérateur-congélateur	61
3.3.1 Touche de réglage de la température.....	61
3.3.2 Paramètres de température.....	61
3.3.3 Mode Super refroidissement	62
3.3.4 Témoin d'alarme.....	62
3.4 Avertissements relatifs au réglage de la température	62
3.5 Accessoires	63
3.5.1 Bac à glaçons.....	63
3.5.2 Porte-bouteille (Sur certains modèles).....	63
3.5.3 Réglage flux d'air (Sur certains modèles).....	63
3.5.4 Balconnet réglable (Sur certains modèles).....	64
3.5.5 Maxi Fresh Preserver (Sur certains modèles).....	64
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	65
4.1 Compartiment du réfrigérateur	65
4.2 Compartiment congélateur	66
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	69
5.1 Décongélation.....	70
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	71
6.1 Transport et changement de place.....	71
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	72
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	73

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.


⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

 Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretien des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les

jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec

d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.

- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.



Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

Emballage et Environnement

Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.

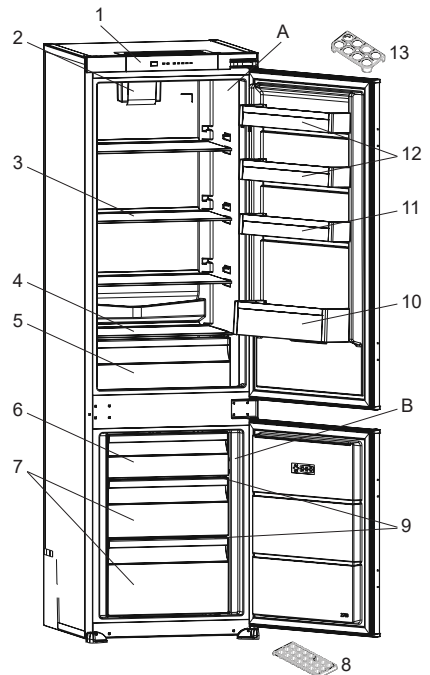



Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- A) Compartiment réfrigérateur
- B) Compartiment congélateur
- 1) Panneau de commande
- 2) Brasseur d'air *
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couvercle du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Couvercle supérieur du congélateur / Tiroir supérieur du congélateur
- 7) Tiroirs du congélateur
- 8) Bac à glaçons
- 9) Clayettes en verre du congélateur
- 10) Clayette à bouteilles
- 11) Balconnet de porte réglable * / Balconnet
- 12) Balconnet
- 13) Support porte-œufs

* Sur certains modèles

Remarques générales:

Compartment des aliments frais

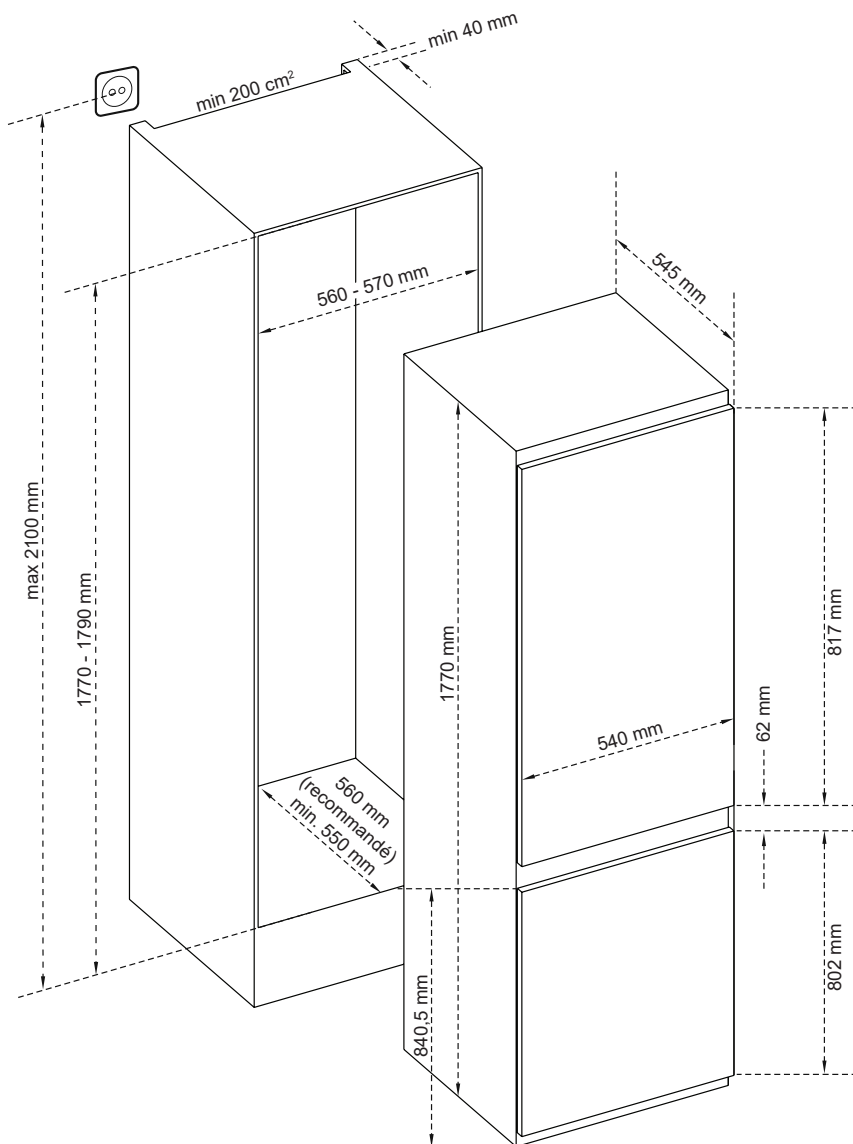
(réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartment congélation

(congélateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

2.1 Dimensions

* 1770 - 1778 pour couvercle métallique



3 UTILISATION DE L'APPAREIL

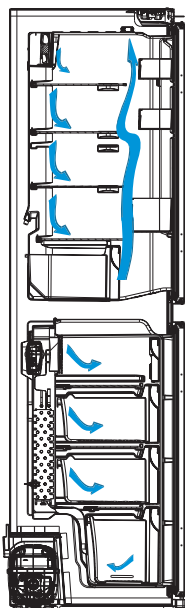
3.1 Informations relatives à la technologie sans givre

Les réfrigérateurs sans gel présentent un système de fonctionnement différent des réfrigérateurs statiques.

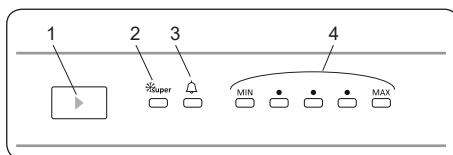
Dans les réfrigérateurs classiques (statiques), l'humidité qui pénètre dans le réfrigérateur lors de l'ouverture de la porte et l'humidité de la nourriture entraînent une accumulation de gel dans le compartiment congélateur. Pour supprimer le gel et la glace du compartiment congélateur, il convient d'arrêter régulièrement le réfrigérateur, de placer la nourriture congelée dans un conteneur réfrigéré séparé, puis de retirer la glace du compartiment congélateur.

La situation est complètement différente dans les réfrigérateurs sans gel. Un ventilateur intégré souffle de l'air sec et froid de manière régulière à travers les compartiments congélateur et fraîcheur. L'air froid est réparti de manière uniforme entre les clayettes, garantissant le refroidissement homogène de tous les aliments, ce qui empêche l'humidité et toute accumulation de gel.

Par conséquent, le réfrigérateur sans gel est facile d'utilisation, propose un volume important et présente un aspect élégant.



3.2 Écran et bandeau de commandes



Utilisation du bandeau de commandes

1. Touche de réglage de la température
2. Symbole Super refroidissement (LED Super refroidissement)
3. Symbole Alarme (LED d'alarme)
4. Indicateur de température réglée du congélateur

3.3 Utilisation du réfrigérateur-congélateur

Éclairage (si disponible)

Lorsque le produit est branché pour la première fois, les lumières intérieures peuvent s'allumer avec une minute de retard en raison des tests d'ouverture.

3.3.1 Touche de réglage de la température

Cette touche permet de régler la température du réfrigérateur. Pour définir les valeurs du compartiment réfrigérateur, appuyer sur cette touche. Utiliser également cette touche pour activer le mode Super refroidissement.

3.3.2 Paramètres de température

- La température initiale de l'écran de réglage est l'indicateur de température intermédiaire.
- Appuyer une fois sur la touche de réglage de la température.
- Chaque fois que cette touche est enfoncée, la température de réglage diminue.
- Si la touche de réglage de la température est enfoncée jusqu'à ce que le symbole Super refroidissement s'affiche sur l'écran des paramètres du réfrigérateur et si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 3 secondes suivantes, le symbole du mode Super refroidissement clignote.

- Si la touche reste enfoncée, elle repart de la dernière valeur.
- Cela garantit que les paramètres de température des compartiments réfrigérateur et congélateur de votre réfrigérateur s'exécutent automatiquement. Ils peuvent être définis sur n'importe quelle valeur de MIN à MAX. Lorsque la touche de réglage de la température passe de MIN à MAX, la température diminue. Pour économiser de l'énergie pendant les mois d'hiver, placer le réfrigérateur dans une position plus basse.

3.3.3 Mode Super refroidissement

Quand l'utiliser ?

- Pour refroidir des quantités importantes de nourriture.
- Pour refroidir des repas-minute.
- Pour refroidir des aliments rapidement.
- Pour conserver des aliments de saison pendant longtemps.

Comment l'utiliser ?

- Appuyer sur la touche de réglage de la température jusqu'à ce que le témoin du mode Super refroidissement s'allume.
- La LED du mode Super refroidissement s'allume lorsque ce mode est activé.
- Pour des performances optimales de l'appareil en cas de capacité de refroidissement maximale, mettre l'appareil en mode Super refroidissement 5 heures avant de placer des aliments frais dans le réfrigérateur.

Lorsque ce mode est activé :

Si la touche de réglage de la température est enfoncée, le mode s'annule et les paramètres sont restaurés à partir de MAX.



Le mode Super refroidissement s'annule automatiquement après 5 heures.

3.3.4 Témoin d'alarme

En cas de problème dans le réfrigérateur, la LED d'alarme s'allume en rouge.

3.4 Avertissements relatifs au réglage de la température

- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour ménager son efficacité.
- Procéder à chaque réglage l'un après l'autre.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans le réfrigérateur et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Pour que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement après avoir été connecté au secteur, ne pas ouvrir les portes fréquemment ou conserver des quantités importantes de nourriture dans le réfrigérateur. Noter qu'en fonction de la température ambiante, il se peut que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement au bout de 24 heures.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes s'applique pour empêcher tout dommage au compresseur du réfrigérateur lors de la connexion ou la déconnexion au secteur ou en cas de panne de courant. Le réfrigérateur commence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (T/N = 16 °C - 43 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

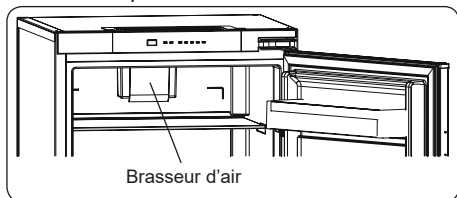
ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

Brasseur d'air (le cas échéant)

Ne pas bloquer les ouvertures d'entrée et de sortie de l'air lorsque des aliments sont stockés, car cela perturbe la circulation d'air induite par le brasseur d'air.

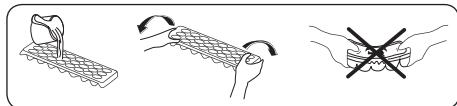


3.5 Accessoires

Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

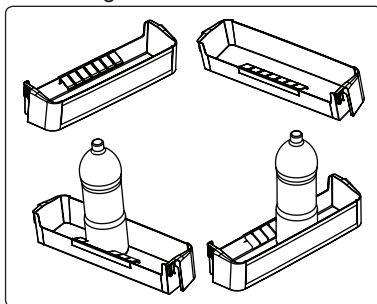
3.5.1 Bac à glaçons

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.

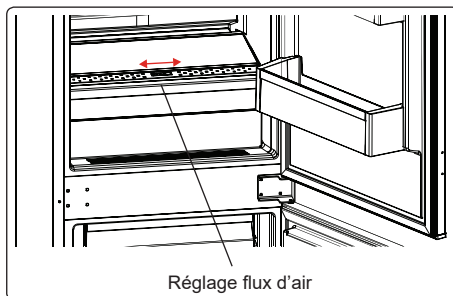


3.5.2 Porte-bouteille (Sur certains modèles)

Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



3.5.3 Réglage flux d'air (Sur certains modèles)



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

3.5.4 Balconnet réglable (Sur certains modèles)

Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués afin d'obtenir les zones de rangement nécessaires grâce au balconnet réglable.

Pour modifier la position du balconnet réglable :


Maintenir le fond du balconnet et tirer les languettes situées sur les côtés du balconnet dans le sens de la flèche.

(Image 1)

Positionner le balconnet à la hauteur requise en le déplaçant vers le haut et le bas. Une fois le balconnet à la position souhaitée, relâcher les languettes situées sur les côtés

(Image 2). Avant de lâcher le balconnet,

exercer une pression vers le haut et le bas pour s'assurer qu'il est parfaitement en place.

 **Remarque** : Si le balconnet est chargé, avant de le déplacer il faut le soutenir par le fond. Dans le cas contraire, le balconnet pourrait sortir des rails en raison de son poids. Ceci pourrait endommager le balconnet ou les rails.

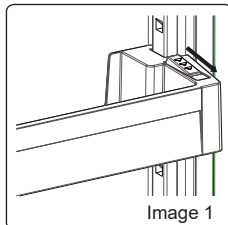


Image 1

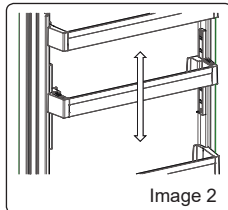
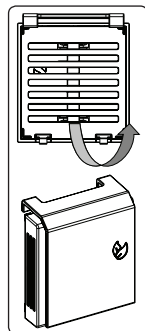


Image 2

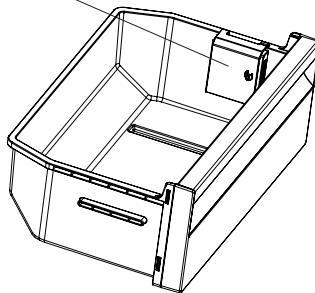
3.5.5 Maxi Fresh Preserver (Sur certains modèles)

La technologie Maxi Fresh Preserver permet d'éliminer l'éthylène (un bioproduit émis naturellement par les aliments frais) et les odeurs désagréables du compartiment à légumes. De cette manière, les aliments restent frais plus longtemps.

- Le Maxi Fresh Preserver doit être nettoyé une fois par an. Le filtre doit être placé au four à 65 °C pendant 2 heures.
- Pour nettoyer le filtre, retirer le couvercle arrière du boîtier du filtre en le tirant dans le sens de la flèche.
- Le filtre ne doit pas être lavé avec de l'eau ou un quelconque détergent.



Maxi Fresh Preserver
(sur certains modèles)



4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- Pour éviter toute contamination croisée,

ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.

- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.



REMARQUE : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
- La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.
- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation.

L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.


REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.

Remarque importante :

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuil, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3
 REMARQUE	:La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée.	


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12


	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (220 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte filo	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

 Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

 Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans

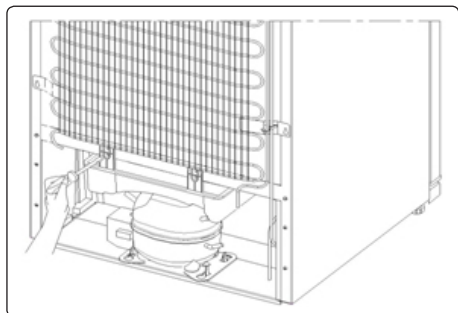
le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.



L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.

5.1 Décongélation



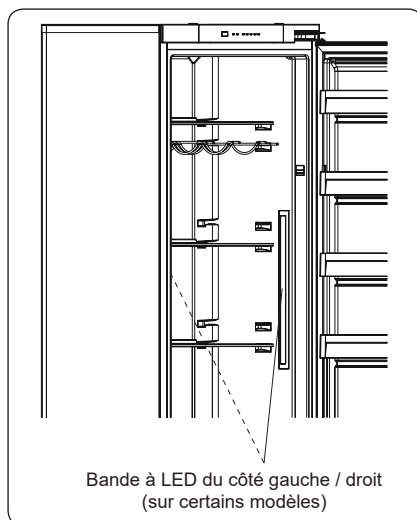
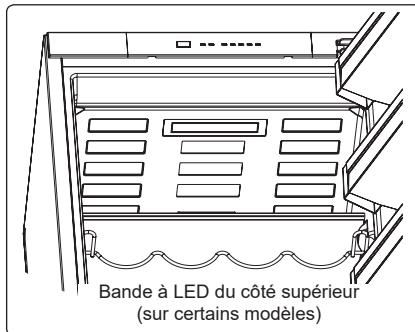
- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goulotte de collecte d'eau pour tomber dans le récipient d'évaporation situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le récipient d'évaporation.
- Ôter le récipient d'évaporation en retirant les vis comme indiqué. Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.

Remplacement de l'éclairage LED

Selon le modèle, une bande LED dans le compartiment congélateur et deux bandes LED dans le compartiment du réfrigérateur sont utilisées pour éclairer l'intérieur de votre appareil.

Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

Remarque : Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.



6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles (les clayettes, les accessoires, les bacs à légumes, etc.) ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.




Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Erreurs

Le réfrigérateur émet un avertissement lorsque la température du réfrigérateur et celle du congélateur atteignent des niveaux inappropriés ou lorsqu'un problème est survenu sur l'appareil. En cas de problème dans le réfrigérateur, la LED d'alarme s'allume en rouge.

La LED du témoin d'alarme est allumée	SIGNIFICATION	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
	Avertissement « Failure » (Panne)	Une ou plusieurs pièces ne fonctionnent pas ou une panne s'est produite dans le processus de refroidissement. Le produit est branché pour la première fois ou le courant a été interrompu de manière prolongée pendant 1 heure.	Vérifiez si la porte est ouverte et si le produit a fonctionné pendant 1 heure. Si elle ne l'est pas et si le produit a fonctionné pendant 1 heure, appelez le service d'assistance le plus tôt possible pour demander de l'aide.

En cas de problème avec le réfrigérateur, prière de vérifier ce qui suit avant de contacter le service après-vente.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Votre réfrigérateur est branché et sous tension
- Le fusible a sauté
- Le réglage de température est-il adéquat ?
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

Votre réfrigérateur fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- Une distance adéquate sépare l'appareil et les murs adjacents

Votre réfrigérateur fonctionne bruyamment

Les bruits suivants peuvent être entendus pendant le fonctionnement normal de l'appareil.

Un bruit de craquement (craquement de glace) se produit :

- Pendant le dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un cliquetis se produit : Lorsque le thermostat allume/éteint le compresseur.

Bruit de moteur : Indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Un bruit de bouillonnement et un clapotis se produisent : Ceci est dû au flux du réfrigérant dans les tuyaux du système.

Un bruit d'écoulement d'eau se produit : Ceci est dû à l'eau s'écoulant dans le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Un bruit de soufflement se produit : Pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Une accumulation d'humidité se produit dans le réfrigérateur

Vérifier si :

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les emballages doivent être secs avant d'être placés dans le réfrigérateur.
- Les portes du réfrigérateur sont ouvertes fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans le réfrigérateur à chaque fois que les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.
- Des gouttelettes d'eau s'accumulent sur la paroi arrière. Ceci est normal après le dégivrage automatique (sur les modèles Static).

Les portes ne s'ouvrent pas ou ne se ferment pas correctement

Vérifier si :

- De la nourriture ou des emballages empêchent la fermeture de la porte
- Les compartiments des portes, les clayettes et les tiroirs sont parfaitement en place
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre réfrigérateur est de niveau.

Les bords du réfrigérateur en contact avec le joint de porte sont chauds

En été notamment (par temps chaud), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent chauffer pendant le fonctionnement du compresseur. C'est normal.

Recommandations

- Pour arrêter complètement l'appareil, débranchez-le de la prise murale (pour le nettoyage et lorsque vous laissez la porte ouverte).

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
7. Le joint de la porte doit être propre et souple. Remplacer les joints s'ils sont usés.

Produit liste des pièces

Marque / Modèle	BURG
	Congélateur - Réfrigérateur
Clayettes en verre	3
Bac à légumes	1
Balconnets de porte	4
Casier à œufs	1
Bac à glaçons	1
Guide d'utilisation / Instructions de montage	Oui
Documents de garantie	Oui

FICHE PRODUIT

Marque	BURG
Modèle	BKG178EMF
Catégorie produit	7 (Fridge - Freezer)
Classe énergétique	A++
Consommation énergétique annuelle*	226 kWh
Volume brut total	256 l
Volume net total	243 l
Volume brut du réfrigérateur	181 l
Volume net du réfrigérateur	180 l
Volume net du compartiment fraîcheur	- l
Volume brut du congélateur	75 l
Volume net du congélateur	63 l
Nombre d'étoiles	****
Système de réfrigération	Ø ä * ^ Å [{ }] Æ Ü V C B / D Å Å ^ ^ : ^ I Å [{ }] Æ U Å Ü U Û V
Durée de montée en température (-18°C/-9°C)	12 Hours
Pouvoir de congélation	2 Kg / 24h
Classe climatique **	T/N (16°C - 43°C)
Niveau sonore	41 dB(A)
* Consommation d'énergie de 226 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	
** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16 °C et 43 °C.	





PENSEZ AU TRI!
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES



Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing: Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN.....	78
1.1 Algemene Veiligheidswaarschuwingen.....	78
1.2 Installatie waarschuwingen.....	83
1.3 Veiligheidswaarschuwingen.....	83
2 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN .	85
2.1 Afmetingen.....	86
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT	87
3.1 Informatie over de Frost Free koeltechnologie	87
3.2 Display en bedieningspaneel.....	87
3.3 Bedienen van uw koelvriescombinatie	87
3.4 Temperatuurknop apart koelgedeelte	87
3.4.1 Temperatuurinstellingen.....	87
3.4.2 Snel koelen-modus.....	88
3.5 Waarschuwingen met betrekking tot temperatuur instellingen	88
3.6 Accessoires	89
3.6.1 Ijsblok bakje.....	89
3.6.2 Flessenhouder (In sommige modellen)	89
3.6.3 Luchtvochtigheidsregelaar (In sommige modellen).....	89
3.6.4 Verstelbaar deurschap (In sommige modellen)	90
3.6.5 Maxi-fresh preserver (In sommige modellen).....	90
4 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN	91
4.1 Koelkast compartiment.....	91
4.2 Vriesvakken	91
5 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	94
5.1 Ontdooien	95
5.2 Vervangen van ledverlichting.....	95
6 TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS	96
6.1 Transport en verandering van de installatieplaats.....	96
7 VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE.....	97
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN	99

1 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

1.1 Algemene Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.

⚠ WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen van de koelkast vrij van obstakels.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiingsproces te versnellen.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik geen andere elektrische apparaten in de koelkast met freezer.

⚠ WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.

⚠ WAARSCHUWING: Om persoonlijk letsel of schade te voorkomen dient dit apparaat in overeenstemming met de instructies van de fabrikant te worden geïnstalleerd.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het stroomsnoer niet verstrikt raakt of beschadigd is.

⚠ WAARSCHUWING: Plaats geen draagbare stopcontacten of verlengsnoeren achter het apparaat.

⚠ Als uw apparaat de koelvloeistof R600a bevat (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen van het

apparaat beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas. Maar omdat het explosief is, moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weg houden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassing, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen,
 - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen,
 - omgevingen voor overnachting met ontbijt,
 - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als de stekker van de koelkast niet past in het stopcontact moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het

gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

- De stroomkabel van uw koelkast is van een speciale geaarde stekker voorzien. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u deze door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruiker sonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen

(tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat. Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2000 m.

Om aantasting van voedsel te voorkomen, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig.
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.

- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

1.2 Installatie waarschuwingen

Vóór het uitpakken en manoeuvreren van uw koelkast adviseren wij u om de volgende informatie aandachtig door te nemen:

- Bedrijfsspanning voor uw koelkast is 220-240 V bij 50Hz.
- LET OP! Vervang nooit elektrische onderdelen in uw koelkast. Neem contact op met een erkend technisch servicebedrijf als er iets vervangen moet worden.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelkast dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, oven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Het apparaat mag nooit buitenshuis gebruikt worden of in de regen gezet worden.
- Als uw koelkast naast een diepvriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht op de buitenkant te voorkomen.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Hoe het apparaat in het keukenmeubel moet worden geplaatst staat beschreven in het Installatie Voorschrift.

1.3 Veiligheidswaarschuwingen

- Gebruik geen verdeelstopcontacten of verlengsnoeren.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Steek geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers in het stopcontact.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Als uw stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicebedrijf om iedere vorm van gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen, dus laat kinderen niet met het apparaat spelen .
- Breek of schraap het ijs niet met een scherp voorwerp zoals een mes of iets dergelijks.
- Raak de stekker in het stopcontact niet met natte handen aan om elektrocutie te voorkomen!
- Zet geen glazen flessen of frisdrankblikjes in het vriesvak. Flessen of blikjes kunnen ontploffen.
- Zet voor uw veiligheid geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoger alcoholgehalte met goed gesloten hals verticaal in het koelschap.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het vriesvak het ijs niet aan. Dit kan ijsverbranding en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan! Nuttig geen roomijs of ijsblokjes onmiddellijk nadat u deze uit het diepvriesgedeelte heeft genomen!
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.
- Maak de accessoires in de koelkast tijdens het vervoer vast om schade aan de accessoires te voorkomen.

Oude en Defecte Koelkasten

- Als uw koelkast voorzien is van een slot moet u dit slot breken of verwijderen voor u het apparaat weggooit. Dit om te vermijden dat kinderen in de koelkast zouden kunnen geklemd raken en een ongeluk veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFK. Om die reden moet u erop letten het milieu niet te beschadigen wanneer u uw oude koelkast weggooit.

EG-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Afvoeren Van Uw Oude Machine

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.



Verpakking En Het Milieu

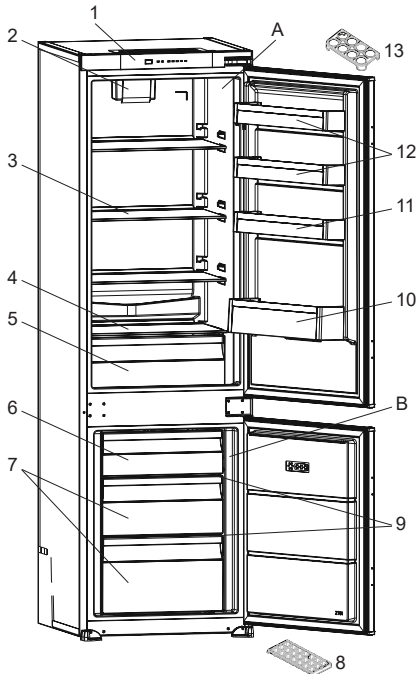
Verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.




Opmerkingen:

- Lees de handleiding zorgvuldig voor u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.
- Volg alle instructies van uw apparaat en handleiding en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om problemen die zich kunnen voordoen in de toekomst op te lossen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik thuis en het mag enkel binnen in huis en voor de gepreciseerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Een dergelijk gebruik leidt tot een annulering van de garantie van het apparaat en ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor eventuele opgelopen verliezen.
- Dit apparaat wordt geproduceerd voor gebruik in huizen en het is enkel geschikt om etenswaren af te koelen / op te slaan. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik en/of voor het opslaan van zaken die geen etenswaren zijn. Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor de opgelopen verliezen in andere gevallen.

2 DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT EN DE COMPARTIMENTEN



 Deze presentatie dient enkel als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen variëren naar gelang het model van het apparaat.

A) Koelgedeelte

B) Vriesgedeelte

1. Bedieningspaneel
2. Turbo-ventilator *
3. Kelkastplank
4. Glas boven de groentelade
5. Groentelade
6. Vriezerklep * / Diepvrieslade
7. Diepvriesladen
8. Ijsslade
9. Glasplaat *
10. Flessenrek
11. Verstelbare deurplank * / Deurplank
12. Deurplank
13. Eierhouder

* In sommige modellen

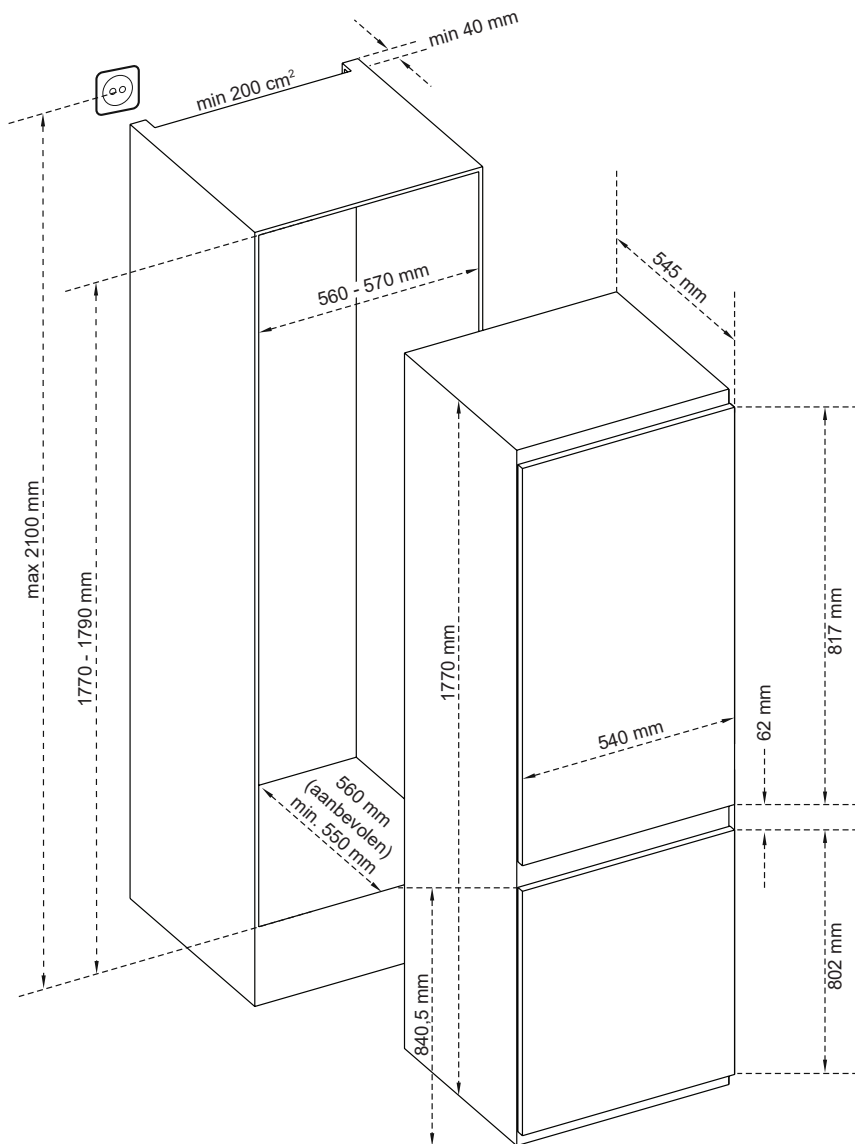
Algemene opmerkingen

Vak voor vers voedsel (koelkast): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden onderin het apparaat zijn geplaatst en de schappen gelijkmatig verdeeld zijn. De stand van de deurschappen is niet van invloed op het energiegebruik.

Diepvriesgedeelte (diepvriezer): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden en bakken zich op de bewaarpositie bevinden.

2.1 Afmetingen

* 1770 - 1778 voor metalen afdeklad

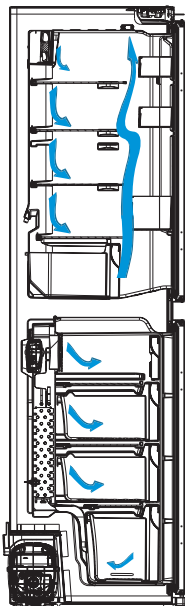


3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Informatie over de Frost Free koeltechnologie

Nieuwe Frost-Free koelkasten verschillen in werkingsprincipe van andere statische koelkasten.

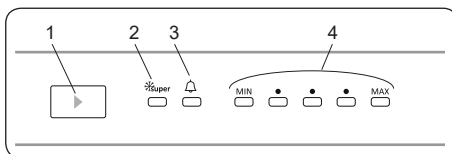
In normale koelkasten veroorzaakt de vochtigheid die de koelkast door de deur binnenkomt en de vochtigheid van het voedsel dat het befrist in het vriesvak. Om de rijp en het ijs in het vriesvak te ontdooien moet u de koelkast uitzetten, de etenswaren die op constante temperatuur moeten worden gehouden uitnemen, en het verzamelde ijs in het vriesvak regelmatig verwijderen.



De situatie in het vriesvak van een Frost-Free koelkast is volledig anders. Met behulp van een ventilator wordt door de vriesvakken droge en koude lucht geblazen. De koude lucht wordt homogeen tussen de schappen verspreid en koelt al uw etenswaar gelijkmatig en uniform en voorkomt vochtigheid en bevroering. Het koelkast wordt statisch gekoeld. De lucht wordt homogeen tussen de rekken in het koelgedeelte verspreid met behulp van de ventilator en al uw etenswaar kan gelijkmatig en correct worden gekoeld. Omdat er zich geen luchtdoorgang tussen de gedeelten bevindt, worden de geuren uit de verschillende delen van uw koelkasten niet gemengd.

Daarom is uw nieuwe Frost-Free koelkast naast zijn enorme inhoud en stijlvolle uiterlijk eenvoudig in gebruik.

3.2 Display en bedieningspaneel



Gebruik van het bedieningspaneel

1. Temperatuur instelknop
2. Symbool van Snel koelen-modus
3. Alarm aanduidingsled
4. Temperatuur aanduiding

3.3 Bedienen van uw koelvriescombinatie

Verlichting (indien beschikbaar)

Als het product voor het eerst op het stopcontact wordt aangesloten, kan de binnenverlichting een vertraging van 1 minuut hebben wat wordt veroorzaakt door openingstests.

3.4 Temperatuurknop apart koelgedeelte

Met deze knop wordt de temperatuurinstelling van de koelkast ingesteld. Druk op deze knop om de waarden voor het aparte koelgedeelte in te stellen. Gebruik deze knop ook om de snelkoel-stand te activeren.

3.4.1 Temperatuurinstellingen

Dit garandeert dat de temperatuurinstellingen in het koel- en vriesgedeelte van uw koelkast automatisch worden uitgevoerd. Deze kan worden ingesteld op een waarde tussen MIN en MAX. Als u de temperatuurinstellingsknop van MIN naar MAX indrukt, wordt de temperatuur verlaagd. Om in de wintermaanden energie te besparen, kunt u de koelkasttemperatuur in een lagere positie zetten.

- De begintemperatuur van de instellingendisplay is de middelmatige temperatuur aanduiding.
- Druk eenmaal op de temperatuurinstellingsknop.
- Bij iedere druk op de knop neemt de

temperatuurinstelling toe.

- Als u de temperatuurinstellingsknop indrukt totdat het snelkoelsymbool wordt weergegeven op het instellingensdisplay van uw koelkast en u drukt binnen 3 seconden niet op een andere knop, zal snelkoelen gaan knippen.
- Als u doordrukt, begint hij opnieuw vanaf de laatste waarde.

3.4.2 Snel koelen-modus

Wanneer moet deze worden gebruikt?

- Om een grote hoeveelheid voedsel te koelen.
- Om fastfood te koelen.
- Om voedsel snel te koelen.
- Om seizoensproducten gedurende lange tijd te bewaren.

Hoe te gebruiken?

- Druk op de temperatuurinstelknop totdat het lampje van het snelkoelen aangaat.
- Het snelkoellampje zal in deze stand branden.
- Voor optimale prestaties van uw apparaat in de maximale koelcapaciteit, dient u het apparaat 5 uur voordat u het verse voedsel in de koelkast plaatst in de SK-stand te zetten.

In deze stand:

Als u de temperatuurinstellingsknop indrukt, wordt de modus geannuleerd en wordt de instelling hersteld van MAX.



Opmerking: De 'snelkoelstand' wordt na 5 uur automatisch geannuleerd.

Alarmlampje

Het alarmlampje zal rood branden als er zich een probleem in de koelkast voordoet.

3.5 Waarschuwingen met betrekking tot temperatuur instellingen

- Het wordt afgeraden uw koelkast te gebruiken in omgevingen die kouder zijn dan 10°C in termen van efficiëntie.
- Temperatuurveranderingen kunnen optreden naar gelang de regelmaat dat de deur wordt geopend en de hoeveelheid etenswaren die wordt bewaard in de koelkast.

- Zodra de stekker in het stopcontact is gestopt moet de koelkast ononderbroken 24 uur lang de gewenste temperatuur kunnen bereiken. Open de deuren van uw koelkast niet en plaats geen etenswaren in de koelkast tijdens die periode.
- Bij het aansluiten van de koelkast, of opnieuw inschakelen van de koelkast of na een stroomstoring wordt er een vertragingfunctie van 5 minuten toegepast om schade aan de compressor van de koelkast te vermijden. Uw koelkast begint na 5 minuten weer normaal te werken.
- Uw koelkast kan worden gebruikt in de omgevingstemperatuur die wordt vermeld op het informatie label. Voor een efficiënte koeling raden wij u af om uw koelkast te gebruiken die buiten de vermelde temperatuurwaarden valt.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen de 16°C - 43°C.

Klimaatklasse en betekenis:

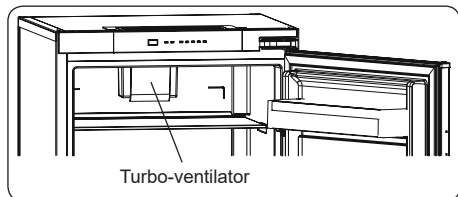
T (tropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 43 °C.

ST (subtropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C.

N (matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C.

SN (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C.

Indien uw product voorzien is van een turbo-ventilator



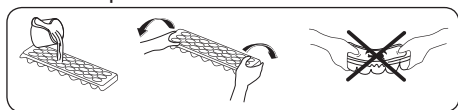
U mag de in/uitlaatopeningen niet blokkeren wanneer u etenswaren opbergt. Zo niet wordt de gecirculeerde lucht van de turbo-ventilator belemmerd.

3.6 Accessoires

De visuele en tekstuele beschrijvingen op de accessoires kunnen afhankelijk van het model variëren.

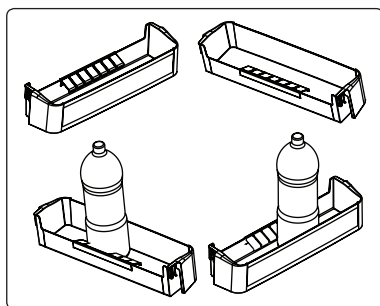
3.6.1 Ijsblok bakje

- Vul het ijsblok bakje met water en plaats deze in het vriezercompartiment.
- Zodra het water helemaal is veranderd in ijs kunt u het bakje buigen zoals hieronder getoond, om de ijsklontjes te kunnen pakken.

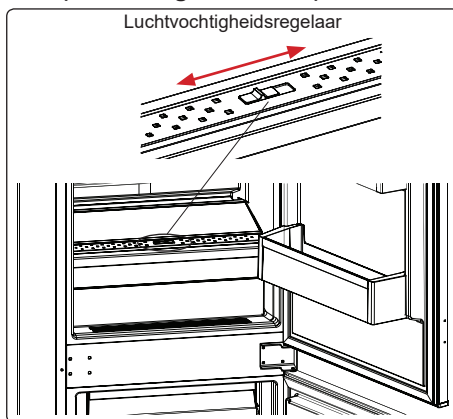


3.6.2 Flessenhouder (In sommige modellen)

U kunt de flessenhouder gebruiken zodat de flessen niet gaan schuiven of voorover vallen. Hiermee voorkomt u ook dat er een hard geluid ontstaat bij het openen en dichtdoen van de deur.



3.6.3 Luchtvochtigheidsregelaar (In sommige modellen)



Door de vochtigheidsregelaar dicht te houden kan vers fruit en groenten langer worden opgeslagen.

Als de groentelade geheel is gevuld, dient de draaischijf aan de voorkant van de groentelade open te staan. Indien u deze opent, zullen de temperatuur en vochtigheid dalen.

Als u condensatie op de glasplaat ziet, kunt u de vochtigheidsregelaar in de open stand zetten.

3.6.4 Verstelbaar deurschap (In sommige modellen)


Met het verstelbare deurschap kunt u met 6 verschillende hoogte-instellingen uw gewenste opbergschappen creëren.

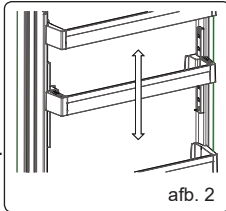
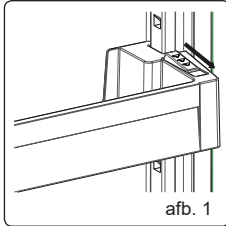
De positie van het verstelbare deurschap veranderen;

houd de onderkant van het schap vast en trek aan de knoppen aan de zijkant van het deurschap in de richting van de pijl. (afb. 1)

Plaats het deurschap op de gewenste hoogte door het op en neer te bewegen.

Als het schap op de gewenste plaats zit, laat dan de knoppen op de zijkant van het deurschap los (afb. 2). Beweeg voordat het deurschap wordt losgelaten deze op en neer om er zeker van te zijn dat het deurschap vast zit.

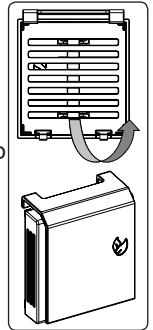
 **Opmerking:** Voordat het deurschap wordt geladen, moet u het schap aan de onderkant ondersteunen. Anders zou het deurschap door het gewicht uit de rail kunnen vallen. Zo kan er schade aan het deurschap of de rail ontstaan.



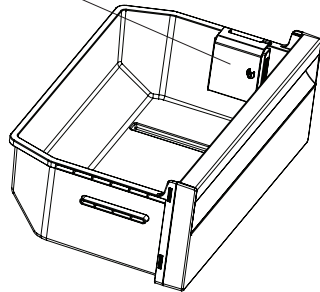
3.6.5 Maxi-fresh preserver (In sommige modellen)

De Maxi Fresh Preserver-technologie helpt bij het verwijderen van ethyleengas (een bioproduct dat natuurlijk door verse levensmiddelen wordt uitgescheiden) en nare geurtjes in de groentelade. Op deze manier blijven de levensmiddelen langer vers.

- De Maxi Fresh Preserver moet eenmaal per jaar gereinigd worden. Het filter moet gedurende 2 uur in een oven van 65 °C worden geplaatst.
- Wanneer u het filter wilt reinigen, verwijder dan de achterkant in de richting van de pijl.
- Het filter mag niet met water of wasmiddel worden gereinigd.



Maxi Fresh Preserver
(in sommige modellen)



4 HET PLAATSEN VAN LEVENSMIDDELEN

4.1 Koelkast compartiment

- Om vochtigheid en dus een toename van vorst te verminderen mag u nooit vloeistoffen in onbedekte containers in de koelkast plaatsen. Vorst concentreert zich gewoonlijk op de koudste delen van de verdampers en na verloop van tijd zult u vaker moeten ontdooien.
- Plaats nooit warme etenswaren in de koelkast. Warme etenswaren moet u eerst laten afkoelen tot kamertemperatuur en moeten daarna zodanig geplaatst worden dat er voldoende luchtcirculatie mogelijk is in het koelkast compartiment.
- Niets mag in aanraking komen met de achterwand want dit veroorzaakt vorst en de verpakkingen kunnen aan de achterwand plakken. Open de deur van de koelkast niet te vaak.
- Rangschik het vlees en gereinigde vis (verpakt in pakketten of plastic folie) die u binnen 1-2 dagen zult gebruiken in de onderste sectie van de koelkast (boven de groentelade) want dit is de koudste sectie en dit garandeert de beste opslagvoorwaarden.
- U kunt groenten en fruit in het groentevak plaatsen zonder verpakking.

 **NIET DOEN:** Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren. Vlees dat niet werd bereid na ontdooien niet weer invriezen.

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4 °C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8 °C, vers voedsel onder de 0 °C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8 °C en bederven het voedsel.
- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de

temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.

- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelervak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

Hieronder vindt u een aantal suggesties bij het plaatsen en opslaan van uw etenswaren in de koelkast.

Etenswaren	Bewaartijd	Waar plaatsen in de koelkast
Groenten en fruit	1 week	Groente lade
Vlees en vis	2 - 3 Dagen	Verpakken in plastic folie of in plastic zakken/bakjes en plaats het op een van de plateau's
Verse kaas	3 - 4 Dagen	Op de daarvoor bestemde plateau
Boter en margarine	1 week	Op de daarvoor bestemde plateau
Producten in flessen Melk en Yoghurt	Tot de vervaldatum aanbevolen door de producent	Op de daarvoor bestemde plateau
Eieren	1 maand	In de eierenhouder
Bereide etenswaren	2 Dagen	Alle plateau's

4.2 Vriesvakken

- Gebruik het diepvriesgedeelte van uw koelkast voor het langdurig bewaren van ingevroren levensmiddelen en het maken van ijs.
- Om de maximum capaciteit van het vriesvak te benutten, gelieve enkel glasplaten te gebruiken in het bovenste en middelste gedeelte. Gelieve voor het onderste gedeelte de lage mand te gebruiken.

- Plaats de levensmiddelen die u wilt invriezen eerst in de bovenste lade van de diepvriezer zodat de vriescapaciteit van uw koelkast niet wordt overschreden. U kunt uw levensmiddelen naast reeds ingevroren levensmiddelen plaatsen wanneer deze etenswaren (minimaal 24 uur) zijn ingevroren.
- Zorg ervoor dat in te vriezen levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen aan komen te liggen.
- U dient de levensmiddelen die u wilt invriezen (vlees, stukjes vlees, vis enz.) te verdelen in porties die u per keer kunt consumeren.
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen omdat het problemen als voedselvergiftiging kan veroorzaken.
- Plaats geen warme maaltijden in uw diepvriezer voordat deze zijn afgekoeld. Hierdoor kunnen reeds ingevroren levensmiddelen in de diepvriezer gaan ontdooien en rotten.
- Indien u reeds ingevroren levensmiddelen koopt, controleer of deze onder de juiste omstandigheden werden ingevroren en of de verpakking niet is beschadigd.
- Bij het bewaren van ingevroren levensmiddelen, dient u de bewaaromstandigheden zoals vermeld op de verpakking in acht te nemen. Mochten er geen instructies vermeld staan, dan dienen de levensmiddelen binnen de korst mogelijke tijdsperiode geconsumeerd te worden.
- Bevroren levensmiddelen dienen te worden verplaatst voordat ze ontdooien en dienen zo snel mogelijk in de snelvrieslade te worden geplaatst. Gebruik de deurschappen niet voor het invriezen.
- Als de verpakking van ingevroren levensmiddelen vochtig is geworden of een geur afgeeft, kan het zijn dat deze producten onder ongunstige omstandigheden werden opgeslagen

en zijn gaan rotten. Deze soort levensmiddelen niet consumeren!


- De bewaartermijn van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de omgevingstemperatuur, het frequent openen en sluiten van de deuren, thermostaatinstellingen, soort levensmiddel en de tijdsduur die is verstreken sinds de levensmiddelen werden gekocht tot het moment waar op ze in de vriezer werden geplaatst. Neem altijd de aanwijzingen op de verpakking in acht en overschrijd nooit de bewaartermijn.
- Tijdens langere perioden van stroomstoring, de deur of het diepvriesgedeelte niet openen. In geval van stroomstoringen die langer duren, dient u de levensmiddelen niet opnieuw in te vriezen maar zo snel mogelijk te consumeren.

Indien u de deur van uw vriescompartiment direct opnieuw opent, nadat u deze heeft gesloten, kan het moeilijk zijn om hem open te krijgen. Dit is normaal en nadat het vriesgedeelte weer de evenwichtstoestand heeft bereikt, zal de deur weer gemakkelijk opengaan.

Belangrijk:

- Eenmaal ontdooide diepvriesproducten dienen te worden bereid zoals verse levensmiddelen. Indien deze ontdooide levensmiddelen niet kunnen worden bereid, mogen ze NIET meer worden ingevroren.
- De smaak van een aantal kruiden in bereide schotels (anijs, basilicum, waterkers, azijn, kruidenmix, gember, knoflook, ui, mosterd, tijm, marjolein, zwarte peper, enz.) verandert en versterkt bij langdurige opslag. Daarom adviseren wij u om een kleine hoeveelheid kruiden toe te voegen als u van plan bent om het gerecht in te vriezen, of u kunt eventueel de gewenste kruiden achteraf na ontdooiing toevoegen.

- De opslagperiode van voedsel is afhankelijk van de gebruikte olie. Geschikte oliën zijn margarine, kalfsvet, olijfolie en boter en ongeschikte oliën zijn pinda-olie en varkensvet.
- Voedsel in vloeibare vorm dient in plastic bekertjes te worden ingevroren en het andere voedsel in plastic folie of zakken.

 Hieronder vindt u een aantal suggesties bij het plaatsen en opslaan van uw etenswaren in de vriezer.

Vlees en vis	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maand)
Biefstuk	Verpakt in folie	6 - 8
Lamsvlees	Verpakt in folie	6 - 8
Kalfsbraadstuk	Verpakt in folie	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Orgaanvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	Verpakt in folie	4 - 6
Gans en eend	Verpakt in folie	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
Zoetwatervissen (Zalm, Karper, Crane, Siluroidea)		2
Magere vis; zeebaars, tarbot, tong	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog het; snij indien nodig de staart en kop af.	4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4
Schelpdieren	Schoongemaakt en in zakken	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water, in aluminium of plastic bakje	3




Opmerking: Ingevroren vlees dient als vers vlees te worden bereid nadat het werd ontdooid. Als vlees niet is bereid na te zijn ontdooid, mag dit nooit opnieuw worden ingevroren.


Groenten en fruit	Vorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Was en snij ze in kleine stukjes en kook ze in water	10 - 13
Bonen	Dop en was ze en kook ze in water	12
Kool	Was en kook in water	6 - 8
Wortel	Was en snij in stukjes en kook in water	12
Paprika	Snij de steel eraf, snij doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10


Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snij het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als mad'skolf	12
Appel en peer	Schil en snij in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snij doormidden en verwijder de pit	4 - 6
Aardbeien en bosbessen	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	
Gekookt fruit		
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12

	Maximale bewaarperiode (maanden)	Ontdooiperiode op kamertemperatuur (in uren)	Ontdooiperiode in oven (in minuten)
Brood	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Koekjes	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebak	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Taart	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filodeeg	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)
Zuivelproducten	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)	Bewaarwijze
Pak (homogene) melk	In eigen verpakking	2 - 3	Pure melk - In eigen verpakking
Kaas, met uitzondering van witte kaas	In plakken	6 - 8	Oorspronkelijke verpakking kan gebruikt worden voor korte bewaarperiode. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

5 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

 Zorg dat de koelkast van het stroomnet is afgekoppeld voordat u deze schoonmaakt.

 Giet geen water in en over uw koelkast.

 Verwijder de onderdelen één voor één en reinig met zeepwater. Was ze niet in de vaatwasmachine.

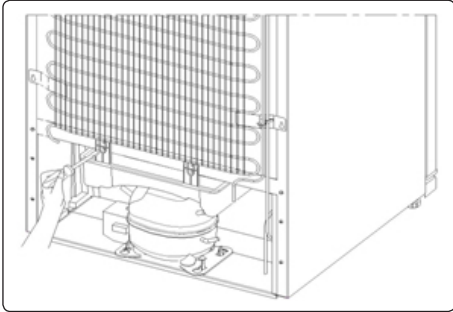
- U kunt de binnen- en buitenzijden van het apparaat reinigen met een zachte doek of een spons en warm zeepwater.

- Gebruik voor reiniging nooit brandbare, explosieve of bijtende middelen zoals verdunner, gas of zuur.
- De condensator (het zwarte onderdeel op de achterkant met zwarte vinnen) moet minstens eenmaal per jaar worden gereinigd met een stofzuiger of een droge borstel. Dit helpt uw vriezer efficiënter te werken en laat u energie besparen.



De stekker moet hiervoor uit het stopcontact worden verwijderd.


5.1 Ontdooien



- Uw koelkast ontdooit volledig automatisch. Het water dat gevormd wordt als gevolg van het ontdooiproces, loopt in de waterverzamelbak, stroomt in de verdampingsbak aan de achterzijde van uw koelkast en verdampt daar.
- Controleer voor het reinigen van de verdampingsbak of u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.
- Verwijder de verdampingsbak door de schroeven los te draaien zoals aangegeven. Maak de bak regelmatig schoon met water met een reinigingsmiddel. Zo voorkomt u geurvorming.

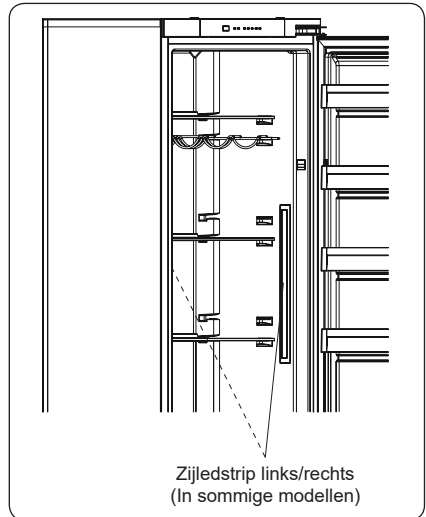
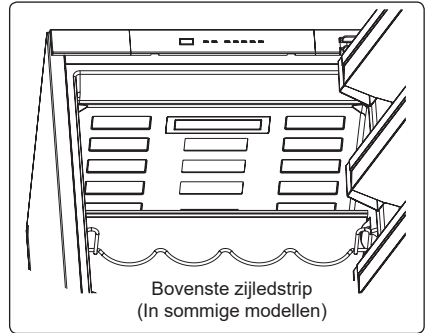
5.2 Vervangen van ledverlichting

In de koelkast wordt gebruik gemaakt van 1 of 2 ledstrips om uw toestel te verlichten.

 Indien uw koelkast voorzien is van ledverlichting dient u contact op te nemen met de helpdesk. Deze mag namelijk uitsluitend worden vervangen door erkend personeel.

Opmerking: Het aantal en de plaats van de ledstrips kunnen afhankelijk van het model verschillen.

!!! Sommige modellen hebben mogelijk geen verlichting.



6 TRANSPORT EN VERANDERING VAN PLAATS

6.1 Transport en verandering van de installatieplaats

- De originele verpakkingen en schuim kan worden bewaard voor transport achteraf (indien gewenst).
- U moet uw koelkast vastmaken met een dikke verpakking, banden of sterke touwen en de instructies op de verpakking volgen voor transport als u de koelkast opnieuw wilt transporteren.
- Verwijder de bewegende onderdelen (laden, accessoires, groentevakken, etc.) of bevestig ze in de koelkast tegen schokken met banden tijdens de herplaatsing of het transport.



U moet de koelkast steeds rechtop dragen.

7 VOORDAT U EEN BEROEP DOET OP DE KLANTENSERVICE

Controleer de waarschuwingen;

Uw koelkast waarschuwt u als de temperatuur voor de koelkast of vriezer niet juist is of als er zich in het apparaat een probleem voordoet. Het alarmlampje zal rood branden als er zich een probleem in de koelkast voordoet.

Alarmanduidingsled gaat branden	SOORT STORING	WAAROM	WAT MOET U DOEN
	Storings waarschuwingen	Een onderdeel of aantal onderdelen werkt niet of er is een storing in het koelproces. Het product wordt voor de eerste keer op de stroom aangesloten of de stroom werd 1 uur onderbroken.	Controleer of de deur openstaat en controleer of het product 1 uur werkt. Als de deur niet openstaat en het product gedurende 1 uur heeft gewerkt, neem dan zo spoedig mogelijk contact op met een onderhoudsdienst.

Als uw koelkast niet goed werkt, dan is dit mogelijk te wijten aan een klein probleem. Controleer eerst de volgende punten voordat u met een elektricien contact opneemt. Dat bespaart u tijd en geld.

Uw koelkast doet het niet, controleer of:

- De stroom niet uitgevallen is;
- De hoofdschakelaar ingeschakeld is;
- De wandcontactdoos OK is; dit controleert u door daarop een ander apparaat aan te sluiten waarvan u weet dat het goed werkt;

Wat moet ik doen als de koelkast niet naar behoren functioneert? Controleer of ;

- Het apparaat niet overladen is met producten;
- De deuren perfect gesloten zijn;
- Er geen stof is op de condensor;
- Er aan de achterzijde genoeg ruimte is;

Normale geluiden;

Krakend (krakend ijs) geluid:

- Tijdens automatisch ontdooien.
- Wanneer het apparaat gekoeld of verwarmd wordt (door uitzetting van het materiaal van het apparaat).

Kort kraken: Te horen wanneer de thermostaat de compressor aan-uit schakelt.

Compressor geluid (normaal motor geluid):

Dit geluid betekent dat de compressor naar behoren werkt. De compressor kan kort meer geluid maken wanneer deze ingeschakeld wordt.

Bubbelen geluid en spetteren: Dit geluid is het gevolg van de stroom koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Stromend water geluid: Normaal geluid van stromend water naar de opvangbak voor verdamping tijdens ontdooien. Dit geluid kan gehoord worden tijdens ontdooien.

Indien vocht zich opbouwt in de koelkast;

- Zijn de etenswaren correct verpakt? Zijn de houders goed afgedroogd voordat deze in de koelkast werden geplaatst?
- Worden de deuren van de koelkast vaak geopend? Wanneer de deur geopend wordt, komt het vocht in de lucht van de kamer in de koelkast. In het bijzonder in kamers met een te hoge luchtvochtigheid, hoe vaker de deur geopend wordt hoe sneller de vocht opbouw is.
- Het is normaal dat waterdruppels gevormd worden op de achterwand volgend op het automatische ontdooiproces. (In statische modellen)

Indien de deuren niet correct geopend en gesloten worden;

- Belemmeren de verpakkingen van etenswaren de sluiting van de deur?
- Zijn de deuren, mandjes en ijsbak goed geplaatst?
- Zijn de rubbers van de deuren stuk of gescheurd?
- Staat uw koelkast waterpas?

Indien de randen van de behuizing waar het deurrubber contact maakt warm zijn;

In het bijzonder 's zomers (warm weer), kan het oppervlakken waar het rubber contact maakt warm worden tijdens de werking van de compressor, dit is normaal.

Belangrijke Opmerkingen:

- De zekering van de compressor zal uitvallen na plotseling stroomuitval of nadat het apparaat uit het stopcontact getrokken wordt omdat het gas in het koelsysteem niet gestabiliseerd is. Dit is normaal, en de koelkast zal na 4 of 5 minuten weer starten.
- De koeleenheid van uw koelkast is verborgen in de achterwand. Hierdoor kunnen waterdruppels of ijs ontstaan op de achterkant van uw koelkast door werking van de compressor op specifieke intervallen. Dit is normaal. Het is niet nodig uw vriezer te ontdooin tenzij de opbouw van ijs overmatig is.
- Indien u de koelkast gedurende langere tijd niet gebruikt (bijv. zomervakantie) trek deze uit het stopcontact. Maak uw koelkast conform hoofdstuk 4 schoon en laat de deur open om vocht en geurtjes tegen te gaan.
- Het apparaat dat u gekocht heeft is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en kan alleen thuis en voor aangegeven doeleinden gebruikt worden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Indien de consument het apparaat gebruikt op een manier niet in overeenstemming met deze functies, benadrukken wij dat de fabrikant noch de dealer verantwoordelijk is voor reparaties en storingen binnen de garantietermijn.

- Indien het probleem blijft nadat u de instructies hierboven heeft opgevolgd, neem contact op met een geautoriseerde service verlener.

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

- 1 Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht en niet in de buurt van een warmtebron (radiator, fornuis, etc.). Zo niet moet u een isolerende plaat gebruiken.
- 2 Laat warme dranken en etenswaren eerst afkoelen buiten het apparaat.
- 3 Plaat ingevroren etenswaren in het koelvak. De lage temperatuur van de ingevroren etenswaren zullen het koelvak helpen koel houden wanneer ze ontdooien. Zo bespaart u energie. Als u de ingevroren etenswaren gewoon buiten de koelkast plaatst, verliest u energie.
- 4 Wanneer u dranken in de koelkast plaatst, moet u ze afdekken. Zo niet verhoogt de vochtigheid in het apparaat. Dit verhoogt de werkingstijd. Afdekken van dranken helpt de geur en smaak te bewaren.
- 5 Wanneer u etenswaren en dranken plaatst, moet u de deur van het apparaat zo kort mogelijk openen.
- 6 Houd de deksels gesloten van andere vakken met verschillende temperaturen in het apparaat (groentevak, koeler, ...etc).
- 7 De pakking van de deur moet schoon en vouwbaar zijn. Vervang de pakkingen indien ze slijtage vertonen.

Product deel lijst

Merk / Model	BURG
	Vriezer - Koelkast
Koelkastplank	3
Groentelade	1
Deurladen	4
Eihouder	1
Ijsslade	1
Handleiding/ Installatie-Instructies	Ja
Warranty documents	Ja

PRODUCT FICHE	
Merk	BURG
Model	BKG178EMF
Productcategorie	7 (Fridge - Freezer)
Energieklasse	A++
Jaarlijks energieverbruik *	226 kWh
Totaal brutovolume	256 l
Totaal nettovolume	243 l
Koelkast brutovolume	181 l
Koelkast nettovolume	180 l
Chiller-gedeelte netto inhoud	- l
Diepvriezer brutovolume	75 l
Diepvriezer nettovolume	63 l
Ster klassering	****
Koelingsysteem	Fridge Comp.: STATIC Freezer Comp.: NO FROST
Duur temperatuurverhoging (-18°C/-9°C)	12 uur
Vriesvermogen	3 Kg / 24u
Klimaatklasse **	T/N (16°C - 43°C)
Geluidsemisatie	41 dB(A) re 1pW
<p>* Energieverbruik van 226 kWh per jaar, berekend op basis van de resultaten na 24 uur onder normale testvoorwaarden. Reëel energieverbruik hangt af van de voorwaarden waaronder het apparaat wordt gebruikt en waar het wordt geplaatst.</p>	
<p>** Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur binnen een bereik van 16 °C - 43 °C range.</p>	

A series of 25 horizontal dotted lines for writing.

CE



52315385

