

NO-FROST COMBI REFRIGERATOR
Fridge-freezer

Instruction booklet

ΨΥΓΕΙΟΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ NO FROST

Οδηγίες Χρήσης

Index

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

CHAPTER 1. BEFORE USING YOUR FRIDGE

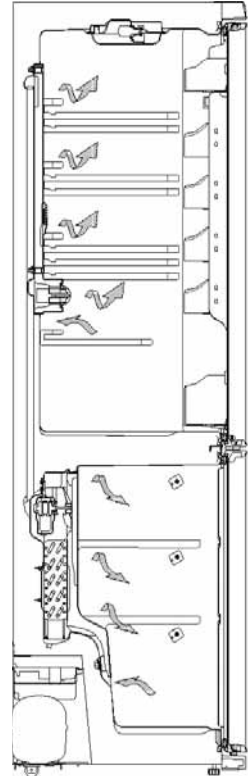
Information On No-Frost Technology

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

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

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

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



Safety Instructions

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

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

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

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

Important note:

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

Conformity Information

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



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

Safety warnings

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

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

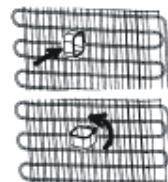


- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or let them hang on the door.
- To prevent electrocution or electrical shock, do not plug in or remove the plug from the receptacle with wet hands!
- Do not place glass bottles or beverage cans in the freezer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



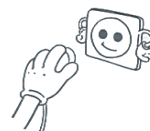
Installing and Operating your Fridge

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



Before Using your Fridge

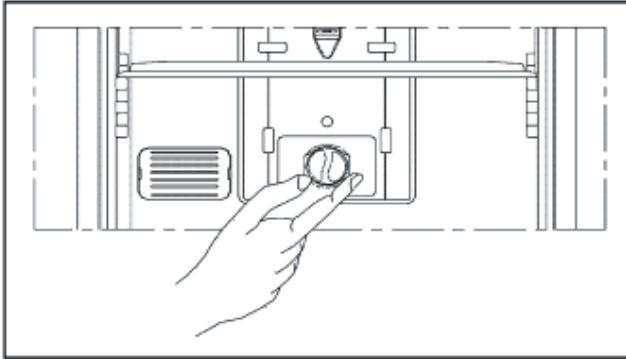
- When operated for the first time or after transportation, keep your fridge in the upright position for at least 3 hours before plugging it in to allow efficient operation. Otherwise, you may damage the compressor.
- Your fridge may have a slight odor when it is operated for the first time. The odor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



CHAPTER 2. USAGE INFORMATION

Temperature Settings

Cooler and Freezer Thermostat Knob



Cooling compartment

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

Cooling compartment thermostat knob:

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

Warnings for Temperature Settings

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

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

CHAPTER 3. PLACING THE FOOD

Cooling Compartment

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

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

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

The Deep Freeze Compartment

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAPTER 4. CLEANING AND MAINTENANCE

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



- Do not wash your fridge by pouring water.



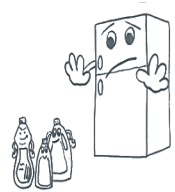
- You can wipe the inner and outer sides with a soft cloth or a sponge using warm, soapy water.



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



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

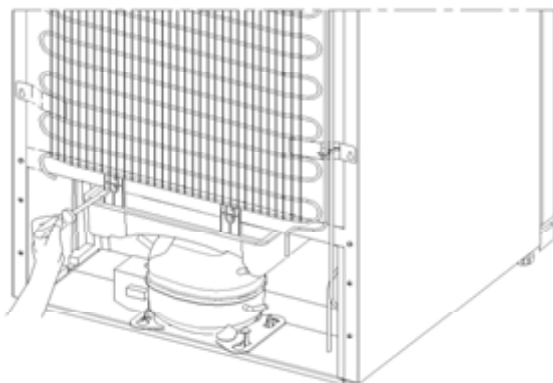


- Cleaning the condenser (back of the appliance) with a brush or a vacuum cleaner at least once a year will ensure maximum product efficiency and productivity.



Make sure that your fridge is unplugged while cleaning.

Defrosting

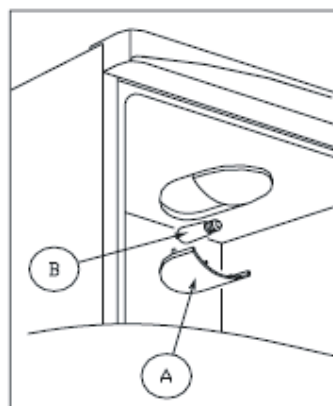


- Your refrigerator performs fully automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporization container behind your refrigerator and evaporates by itself in there.
- ***Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator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

Replacing the Bulb

To replace the bulb in the freezer and fridge compartments;

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



CHAPTER 5. SHIPMENT AND REPOSITIONING

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



Repositioning the Door (on some models)

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

CHAPTER 6. BEFORE CALLING SERVICE

If your refrigerator is not working:

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

If your refrigerator does not get cold enough:

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

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

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

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

If your refrigerator is operating noisily:

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

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

If there is still noise:

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

Crackling (Ice Cracking) Noise:

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

Short Cracking Noise:

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

Compressor Noise:

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

Bubbling and gurgling sound:

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

Water flowing sound:

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

Air blowing sound:

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

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

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

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

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

If the doors are not being properly closed:

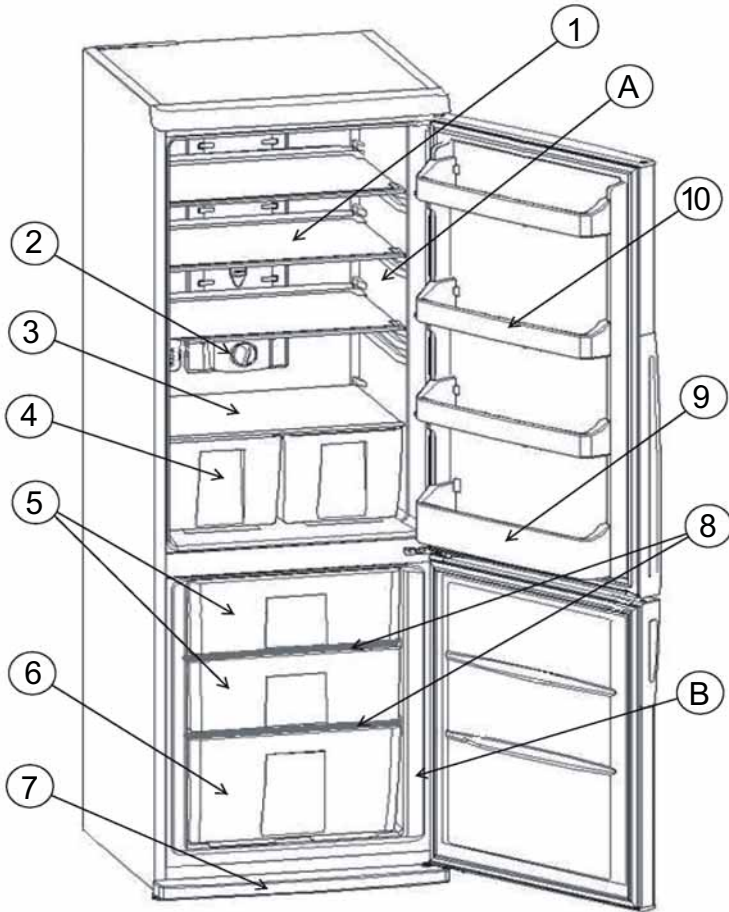
- Are food packages preventing the doors from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers properly placed?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on level ground?

IMPORTANT NOTES:

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

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

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



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

A) Cooling Compartment

B) Freezing Compartment

1) Cooling Glass Shelf

2) Thermostat

3) Glass Above the Vegetable Holder

4) Vegetable Holder

5) Middle Basket

6) Lower Basket

7) Kick-plate

8) Glass shelf

9) Bottle-Holder

10) Upper Shelf

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΡΟΣ 1^ο: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ	19
• Πληροφορίες σχετικά με την Τεχνολογία "no frost" ("χωρίς πάγο")	19
• Παλιά και Δυσλειτουργικά Ψυγεία	20
• Προειδοποιήσεις Ασφαλείας	20
• Εγκατάσταση και Λειτουργία του Ψυγείου Σας	21
• Πριν να Θέσετε τη Συσκευή Σας σε Λειτουργία	22
ΜΕΡΟΣ 2^ο: ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	23
• Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας	23
• Προειδοποιήσεις για τις Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας	24
ΜΕΡΟΣ 3^ο: ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	25
• Χώρος Συντήρησης	25
• Χώρος Κατάψυξης	26
ΜΕΡΟΣ 4^ο: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	30
• Απόψυξη	31
• Αντικατάσταση του Λαμπτήρα	32
ΜΕΡΟΣ 5^ο: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	32
• Αλλάζοντας την Κατεύθυνση της Πόρτας	32
ΜΕΡΟΣ 6^ο: ΠΡΙΝ ΝΑ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ	33
* Εξαρτήματα Και Τμήματα του Ψυγείου	37

ΜΕΡΟΣ 1^ο : ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ

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

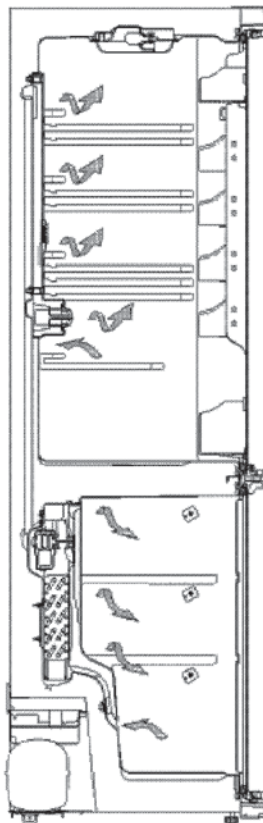
Τα ψυγεία NO FROST™ (“ΧΩΡΙΣ ΠΑΓΟ”) είναι διαφορετικά από τα άλλα στατικά ψυγεία σχετικά με το λειτουργικό τους σύστημα.

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

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

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

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



ΜΕΡΟΣ 1^ο : ΠΡΙΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ ΣΑΣ

Παλιά και Δυσλειτουργικά Ψυγεία

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

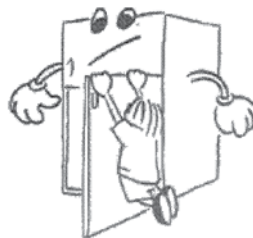
Να τηρήσετε όλες τις προειδοποιήσεις στο ψυγείο και στο εγχειρίδιο του χρήστη και να χρησιμοποιείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να επιλύσετε κάποια προβλήματα που μπορεί να εμφανιστούν στο μέλλον.

Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

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



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



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



Εγκατάσταση και Λειτουργία του Ψυγείου Σας

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

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

- Η εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμιά ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν εξ' αιτίας της χρήσης χωρίς γείωση.

- Μη τοποθετήσετε τη συσκευή σας σε σημείο που να εκτίθεται στο φως του ηλίου.

- Το ψυγείο πρέπει να βρίσκεται σε απόσταση τουλάχιστον 50 εκ. από πηγές θερμότητας, όπως κουζίνες, φούρνους, καλοριφέρ και θερμάστρες και τουλάχιστον σε απόσταση 5 εκ. από ηλεκτρικές κουζίνες.

- Το ψυγείο σας δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε ανοικτό χώρο που να είναι εκτεθειμένος στη βροχή.

- Εάν το ψυγείο σας τοποθετείται δίπλα σε καταψύκτη, διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον 2 εκ. μεταξύ τους προς αποφυγή υγραποίησης στην εξωτερική επιφάνεια

- Μη τοποθετήσετε αντικείμενα πάνω στο ψυγείο σας. Να το τοποθετήσετε σε κατάλληλο σημείο έτσι ώστε να υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 15 εκ. από την πάνω επιφάνεια.

- Εάν τοποθετήσετε το ψυγείο σας δίπλα από τις ντουλάπες της κουζίνας, να αφήσετε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 2 εκ. μεταξύ τους.

- Για να μην ακουμπάει ο συμπυκνωτήρας (το μαύρο πτερωτό μέρος) στον τοίχο, συνδέστε το πλαστικό εξάρτημα που ρυθμίζει την απόσταση γυρίζοντας το 90°.

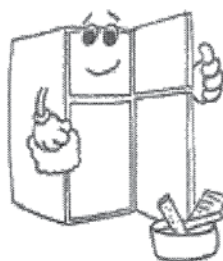
- Για να εξασφαλίσετε την ομαλή και χωρίς κραδασμούς λειτουργία του ψυγείου σας, ρυθμίστε τα δυο μπροστινά ρυθμιζόμενα πόδια στο κατάλληλο ύψος για να ευθυγραμμιστεί σωστά. Το πετυχαίνετε αυτό με το να στρέψετε τα ρυθμιζόμενα πόδια δεξιόστροφα (ή αριστερόστροφα). Θα πρέπει να κάνετε αυτήν την διαδικασία πριν τοποθετήσετε τις τροφές μέσα στο ψυγείο.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το ψυγείο σας, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα του με μια κουταλιά τσαγιού σόδα διαλυμένη σε χλιαρό νερό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και μετά στεγνώστε τα. Αφού στεγνώσουν, επανατοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα.

Πριν να Θέσετε τη Συσκευή Σας σε Λειτουργία

- Για να πρώτο-λειτουργήσετε το ψυγείο σας ή για να εξασφαλίσετε την αποτελεσματική λειτουργία του ψυγείου μετά από την μετακόμισή του, αφήστε το να «κάσει» για 3 ώρες (σε κάθετη θέση) πριν βάλετε το βύσμα στην πρίζα, για να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία του. Αλλιώς μπορεί να πάθει ζημιά ο συμπυκνωτήρας.

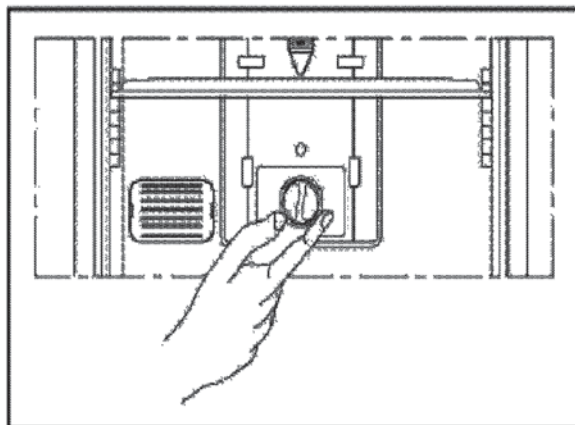
- Όταν πρωτοβάλετε τη συσκευή σε λειτουργία, ίσως να υπάρξει κάποια οσμή. Θα εξαφανισθεί μόλις αρχίσει η συσκευή να κρυώνει



ΜΕΡΟΣ 2° : ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας

Διακόπτης Θερμοστάτη για Ψύξη Συντήρησης και Κατάψυξης



Χώρος Συντήρησης

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

Διακόπτης θερμοστάτη για το χώρο συντήρησης

- 5 - 6 :** Για επιπρόσθετη ψύξη
- 3 - 5 :** Για φυσιολογική χρήση
- 1 - 3 :** Για λιγότερη ψύξη

Προειδοποιήσεις για τις Ρυθμίσεις της Θερμοκρασίας

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

ΜΕΡΟΣ 3^ο: ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χώρος Συντήρησης

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

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

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατάτες, κρεμμύδια και σκόρδο δεν πρέπει να αποθηκεύονται μέσα στο ψυγείο.
Δεν πρέπει να καταψύξετε κρέας που έχει ξεπαγώσει εάν δεν έχει μαγειρευτεί.

Χώρος Κατάψυξης

- Να χρησιμοποιείτε τον χώρο κατάψυξης του ψυγείου σας για την αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων για μεγάλο χρονικό διάστημα και για να φτιάξετε παγάκια.
- Για να επιτύχετε τη μέγιστη χωρητικότητα για το χώρο της κατάψυξης, χρησιμοποιείτε γυάλινα ράφια μόνο για το πάνω και το μεσαίο τμήμα. Για το κάτω τμήμα χρησιμοποιείτε το κάτω καλάθι.
- Να τοποθετήσετε αρχικά τα τρόφιμα που θέλετε να καταψύξετε στο επάνω καλάθι του καταψύκτη με τέτοιο τρόπο ώστε να μην ξεπεράσετε την δηλωμένη χωρητικότητα κατάψυξης του ψυγείου σας. Μπορείτε να τα τοποθετήσετε δίπλα από τα άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα, όταν έχουν καταψυχθεί για τουλάχιστον 24 ώρες.
- Μην τοποθετήσετε τρόφιμα που θέλετε να καταψύξετε δίπλα στα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Θα πρέπει να καταψύξετε τα τρόφιμα που θέλετε (κρέας, κιμά, ψάρι, κλπ) αφού πρώτα τα χωρίσετε σε μερίδες που θα καταναλώνονται κάθε φορά
- Μην καταψύξετε κατεψυγμένα τρόφιμα εκ νέου όταν έχουν ξεπαγωσει. Μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την υγεία σας, προκαλώντας τροφική δηλητηρίαση.
- Μην τοποθετήσετε ζεστά φαγητά μέσα στην κατάψυξη σας πριν κρυώσουν. Εάν το κάνετε αυτό, θα αλλοιώσετε τα άλλα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Όταν αγοράζετε κατεψυγμένες τροφές, να επιβεβαιώνετε ότι καταψύχθηκαν κάτω από κατάλληλες συνθήκες και ότι η συσκευασία δεν είναι σχισμένη.
- Όταν αποθηκεύετε κατεψυγμένες τροφές, θα πρέπει να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία. Εάν δεν υπάρχουν οδηγίες, θα πρέπει να τις καταναλώνετε όσο το δυνατόν γρηγορότερα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να μεταφέρονται πριν αλλοιωθούν και να τοποθετούνται στο ράφι ταχείας κατάψυξης όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Μην χρησιμοποιήσετε τα ράφια της πόρτας για κατάψυξη.
- Εάν η κατεψυγμένη τροφή έχει υγρανθεί και έχει δυσάρεστη οσμή, μάλλον θα είχε αποθηκευτεί κάτω από ακατάλληλες συνθήκες
- Η περίοδος αποθήκευσης των κατεψυγμένων τροφίμων αλλάζει και εξαρτάται από την περιβαλλοντική θερμοκρασία, τη συχνότητα που ανοίγει και κλείνει η πόρτα του ψυγείου, τις ρυθμίσεις του θερμοστάτη, τον τύπο της τροφής και το χρόνο που έχει περάσει από τη στιγμή που αγοράστηκε μέχρι τη στιγμή που αποθηκεύτηκε στην κατάψυξη. Θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία και να μην ξεπερνάτε την περίοδο αποθήκευσης.
- Όταν η διακοπή ρεύματος διαρκεί πολύ ώρα, μην ανοίξετε την πόρτα του χώρου κατάψυξης. Το ψυγείο σας μπορεί να διατηρήσει τα κατεψυγμένα σας τρόφιμα σε κατάσταση 25°C για περίπου 13 ώρες. Η τιμή αυτή πέφτει σε υψηλές περιβαλλοντικές θερμοκρασίες. Σε μεγαλύτερες διακοπές ρεύματος, μην ξανακαταψύξετε τα τρόφιμα σας. Θα πρέπει να τα καταναλώσετε όσο το δυνατόν γρηγορότερα.
- Κάποιες συστάσεις περιγράφονται στις σελίδες 27, 28, 29 για την τοποθέτηση και αποθήκευση των τροφίμων σας μέσα στο χώρο κατάψυξης.

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

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

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

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

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

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

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

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

ΜΕΡΟΣ 4^ο: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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



- Μην καθαρίζετε το ψυγείο ρίχνοντας νερό πάνω του.



- Μπορείτε να σκουπίσετε τα εσωτερικά και τα εξωτερικά μέρη και εξαρτήματα του ψυγείου σας χρησιμοποιώντας χλιαρό σαπουνόνερο με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

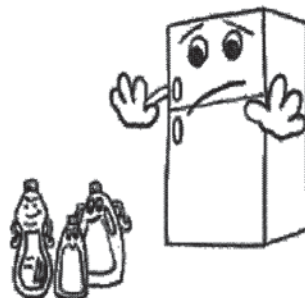
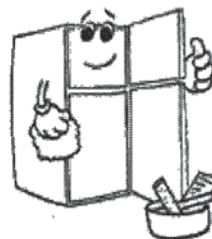
Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ένα-ένα και καθαρίστε τα με σαπουνόνερο.

- Μην τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων

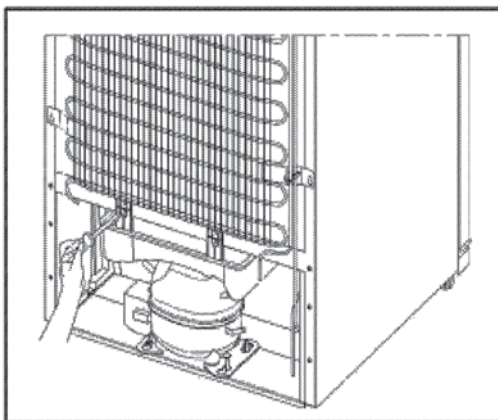


- Ποτέ να μην χρησιμοποιήσετε υλικά που είναι από εύφλεκτα καύσιμα ή διαλυτικά όπως νέφτι, βενζίνη, όξινα, για καθαρισμό.

- Επιβεβαιωθείτε πάλι ότι το βύσμα είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα όταν καθαρίζετε.



Απόψυξη

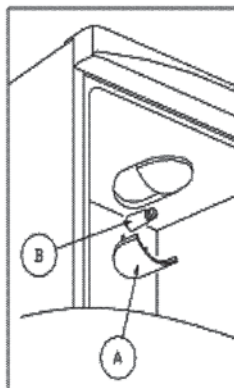


- Το ψυγείο σας έχει αυτόματη απόψυξη. Το νερό που δημιουργείται από την απόψυξη περνά από τον σωλήνα περισυλλογής νερού, ρέει μέσα στο δοχείο εξάτμισης πίσω από το ψυγείο σας και εξατμίζεται από εκεί.
- **Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το βύσμα από την 7 πριν καθαρίσετε το δοχείο εξάτμισης.**
- Ξεβιδώστε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

Αντικατάσταση του Λαμπτήρα

Αντικατάσταση των Λαμπτήρων του χώρου Συντήρησης και Κατάφυξης

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



ΜΕΡΟΣ 5^ο: ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΜΕΤΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

Αλλάζοντας την Κατεύθυνση της Πόρτας (Σε ορισμένα μοντέλα)

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

ΜΕΡΟΣ 6° : ΠΡΙΝ ΝΑ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

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

Εάν το ψυγείο σας δεν έχει αποτελεσματική ψύξη :

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

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

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

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

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

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

Εάν λειτουργεί το ψυγείο σας με θόρυβο :

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

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

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

Φυσιολογικοί Θόρυβοι :

Θόρυβοι Θραύσης (πάγου) :

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

Μικροί Θόρυβοι Θραύσης :

- Ακούγονται όταν ο θερμοστάτης ανοίγει και κλείνει τον συμπυκνωτήρα.

Θόρυβοι του Συμπυκνωτήρα :

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

Θόρυβοι Αναβρασμού και Κελαρύσματος :

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

Θόρυβοι Ρέοντος Νερού :

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

Θορύβους Προβολής Νερού :

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

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

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

Εάν υπάρχει υγρασία στα εσωτερικά εξαρτήματα του ψυγείου σας :

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

Εάν οι πόρτες δεν ανοίγουν και κλείνουν σωστά :

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ :

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

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


Προειδοποίηση: Μη χρησιμοποιείτε μηχανικές διατάξεις ή άλλα τεχνητά μέσα για να επιταχύνετε τη διαδικασία της απόψυξης. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές στο χώρο αποθήκευσης τροφίμων της συσκευής. Διατηρείτε ανοιχτά τα ανοίγματα αερισμού της συσκευής. Μην προκαλέσετε ζημιά στο κύκλωμα του ψυκτικού μέσου του ψυγείου.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν στα άτομα αυτά έχει παρασχεθεί επιτήρηση ή καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά ή φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από συνεργείο σέρβις ή από εξουσιοδοτημένο άτομο.
- Η συσκευή περιέχει R600a-βλ. πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών ψυκτικό αέριο (isobutane), φυσικό αέριο που είναι φιλικό στο περιβάλλον και επίσης καύσιμο. Όταν μεταφέρετε και κάνετε εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι δεν θα προκληθεί ζημιά σε κανένα από τα εξαρτήματα του κυκλώματος ψύξης. Σε περίπτωση ζημιάς αποφεύγετε τη χρήση φλόγας ή χρήση μηχανισμών ανάφλεξης και ανανεώστε τον αέρα στο χώρο της συσκευής για λίγα λεπτά.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).

Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.

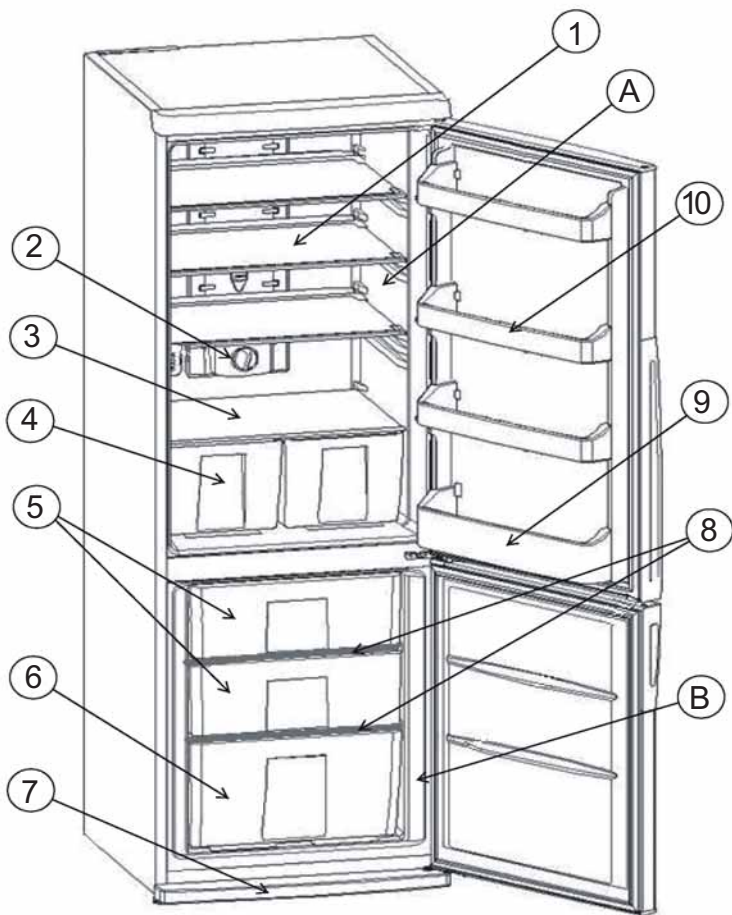


Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Εξαρτήματα Και Τμήματα του Ψυγείου



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

A. Χώρος Συντήρησης (Ψύξης)
B. Χώρος Κατάψυξης

1. Γυάλινο Ράφι Ψύξης
2. Θερμοστάτης
3. Το Γυαλί πάνω από την Θήκη Λαχανικών
4. Θήκη Λαχανικών
5. Μεσαίο Καλάθι

6. Κάτω Καλάθι
7. Σοβατεπί
8. Γυάλινο ράφι
9. Θήκη Μπουκαλιών
10. Άνω Καλάθι

