

# *Fram*



## **COMBINA FRIGORIFICA**

***FC-VRR341BGE++***

***FC-VRR341BLE++***

***FC-VRR341BDE++***

***FC-VRR341YLE++***

Capacitate totala: 340 L

Clasa energetica: E



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs **FRAM!**

## 1. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni, înainte de instalare și utilizare.

## 2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- Comбина frigorifica
- Manual de instrucțiuni
- Certificat de garanție

## 3. AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

### Avertizări generale

**AVERTIZARE:** Mențineți fantele de ventilație ale aparatului libere de obstacole.

**AVERTIZARE:** Nu utilizați dispozitive mecanice sau alte mijloace pentru a accelera procesul de dezghețare, cu excepția celor recomandate de către producător.

**AVERTIZARE:** Nu utilizați aparate electrice în interiorul compartimentelor de depozitare a alimentelor, exceptând cazul în care acestea sunt de tipul celor recomandate de către producător.

**AVERTIZARE:** Nu deteriorați circuitul agentului frigorific.

**AVERTIZARE:** Pentru a evita riscurile ce survin în urma instabilității aparatului, acesta trebuie fixat conform instrucțiunilor următoare:

**AVERTIZARE:** Când poziționați aparatul, verificați cablul de alimentare să nu fie comprimat sau deteriorat.

**AVERTIZARE:** Nu plasați prize portabile multiple sau surse de alimentare portabile la partea din spate a aparatului.



Simbol ISO 7010 W021

**AVERTIZARE:** Risc de incendiu / materiale inflamabile

- Dacă aparatul dumneavoastră utilizează agentul frigorific R600a (această informație se află pe eticheta frigiderului) trebuie să aveți grijă în timpul transportului și al instalării pentru a împiedica deteriorarea elementelor de răcire ai aparatului. Aceasta chiar dacă R600a este un gaz natural, care nu afectează mediul înconjurător. În cazul unei scurgeri provocate de deteriorarea elementelor de răcire, mutați frigiderul la distanță de flăcări deschise sau de surse de căldură și aerisiți câteva minute încăperea în care se află aparatul.
- Nu deteriorați circuitul gazului de răcire în timpul transportului și poziționării frigiderului.
- Nu depozitați în aparat substanțe explozive precum doze de aerosoli cu gaz propulsor inflamabil.
- Acest aparat este destinat a fi utilizat numai în gospodărie.
- Dacă ștecherul frigiderului nu se potrivește cu priza, el trebuie înlocuit de către producător, de agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară, pentru a evita pericolele.
- Cablul de alimentare al frigiderului este echipat cu un ștecher special cu împământare. Acest ștecher trebuie utilizat cu o priză specială cu împământare, de 16 amperi. Dacă nu aveți o astfel de priză în locuința dumneavoastră, apelați la un electrician autorizat pentru a o instala.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă aceștia au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-un mod sigur și că înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul. Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de către copii fără supraveghere.
- Copiilor cu vârste cuprinse între 3 și 8 ani le este permis să introducă și să scoată alimente din aparatele frigorifice. Copiilor foarte mici (0-3 ani) nu le este permis să folosească aparatul cu excepția cazului în care se asigură supravegherea continuă a acestora. Copiii mai mari (între 8-14 ani) și persoanele vulnerabile pot utiliza aparatul în condiții de siguranță după ce au fost supravegheați sau instruiți în mod corespunzător privind utilizarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane cu o calificare similară, pentru a evita pericolele.
- Acest produs nu este destinat să fie utilizat la altitudini de peste 2000 de metri.

#### **NOTE:**

- Înainte de instalarea și utilizarea aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Nu suntem responsabili pentru deteriorarea cauzată de utilizarea necorespunzătoare.
- Respectați toate instrucțiunile de pe aparat și din manualul de instrucțiuni și păstrați acest manual la loc sigur, pentru a remedia problemele care ar putea interveni în viitor.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și trebuie utilizat numai în scopurile specificate. Nu este destinat pentru uz comercial sau uz comun. O astfel de utilizare va duce la anularea garanției aparatului, iar compania noastră nu va fi responsabilă pentru pierderile care vor apărea.
- Acest aparat este produs pentru utilizarea casnică și este potrivit numai pentru răcirea/depozitarea alimentelor. Nu este potrivit utilizării comerciale sau în comun și/sau pentru depozitarea substanțelor nealimentare. Compania noastră nu este responsabilă pentru pierderile care pot apărea în caz contrar.

#### **AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA:**

- Nu conectați congelatorul frigiderului la rețeaua de electricitate cu ajutorul unui prelungitor.
- Nu conectați la prize defecte, fisurate sau vechi.
- Nu trageți, îndoiiți sau deteriorați cablul.
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat de către adulți; nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat sau să se lase pe ușă.
- Nu atingeți niciodată cablul de alimentare/fișa cu mâinile ude, deoarece aceasta ar putea provoca un scurtcircuit sau un șoc electric.
- Nu introduceți sticle sau doze cu băuturi în compartimentul de producere a gheții, deoarece ar putea exploda în urma congelării conținutului.
- Nu amplasați materiale explozive sau inflamabile în frigider. Amplasați băuturile cu conținut ridicat de alcool în poziție verticală și asigurați-vă că recipientele sunt închise etanș.
- Atunci când scoateți gheața din compartimentul de producere a gheții, nu o atingeți. Gheața poate provoca degerături și/sau poate tăia.
- Nu atingeți produsele congelate cu mâinile ude! Nu mâncați înghețata și cuburile de gheață imediat după ce le-ați scos din compartimentul de produs gheață!
- Nu recongelați alimentele după ce acestea s-au topit. Acest lucru ar putea cauza probleme de sănătate, cum ar fi toxiinfecțiile alimentare.
- Nu acoperiți corpul sau partea de sus a frigiderului cu dantelă. Aceasta influențează performanța frigiderului dumneavoastră.
- Fixați accesoriile în frigider în timpul transportului, pentru a preveni deteriorarea acestora.
- Nu utilizați adaptoare de priză.

#### **Pentru a evita contaminarea alimentelor, respectați instrucțiunile de mai jos:**

- Dacă ușa aparatului este lăsată deschisă pe perioade lungi, temperatura din compartimentele aparatului crește semnificativ.
- Curățați periodic suprafețele care pot intra în contact cu alimentele, precum și sistemele de scurgere ale aparatului.

- Păstrați carnea crudă și peștele proaspăt în recipiente corespunzătoare, astfel încât produsele să nu intre în contact cu alte alimente.
- Compartimentele de congelare cu două stele sunt potrivite pentru păstrarea alimentelor precongelate, păstrarea sau prepararea înghețatei și producerea cuburilor de gheață.
- Compartimentele cu una, două și trei stele nu sunt potrivite pentru congelarea alimentelor proaspete.
- Dacă aparatul frigorific este lăsat gol pe perioade lungi, opriți-l, decongețați-l, curățați-l, ștergeți-l bine și lăsați-i ușa deschisă, pentru a preveni formarea mucegaiului în interiorul acestuia.

## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

Acest aparat frigorific nu este destinat utilizării ca aparat încorporat.

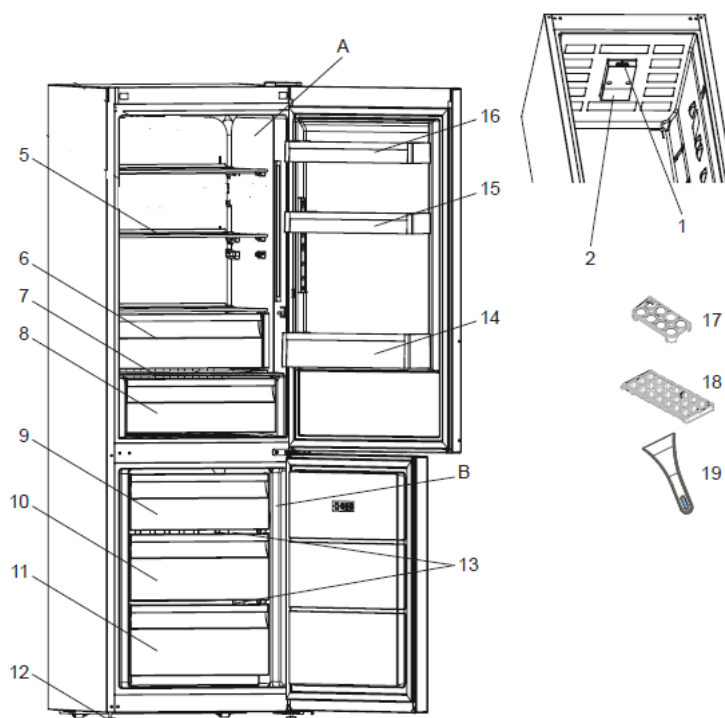


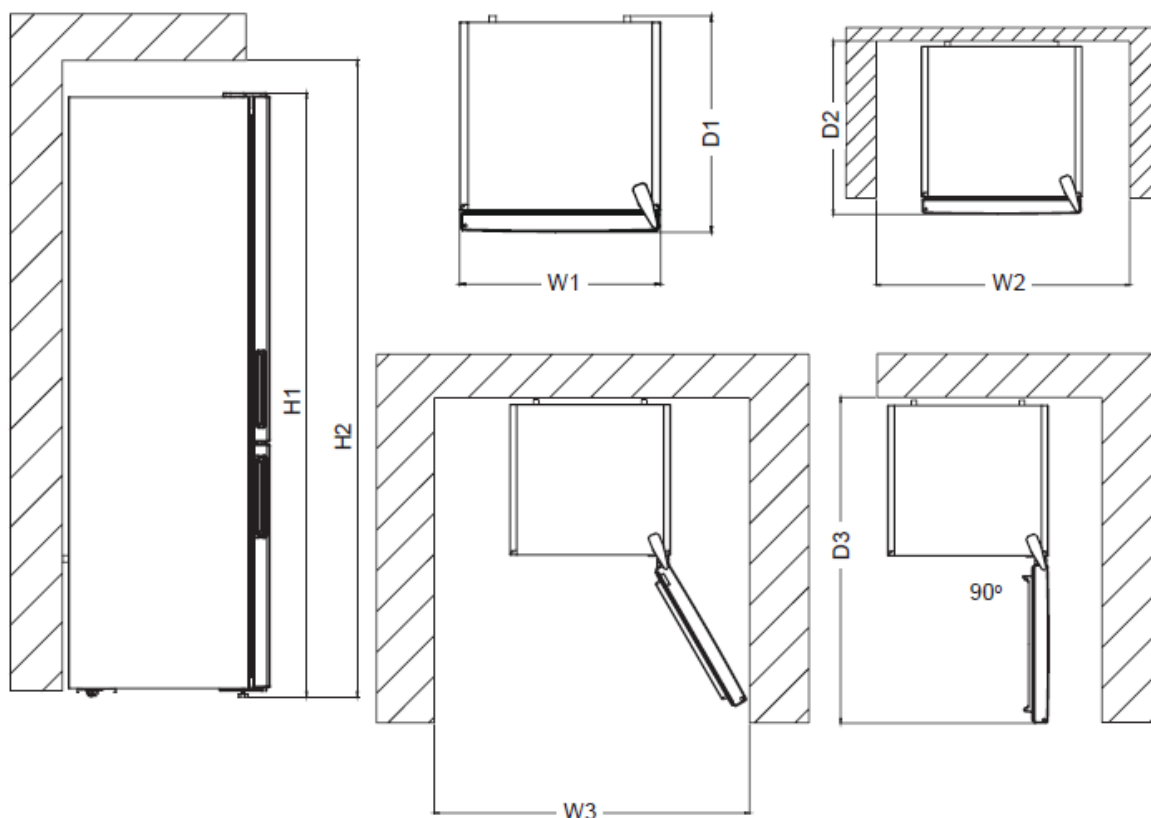
Figura are caracter informativ, ilustrând piesele și accesoriile aparatului. Acestea pot varia în funcție de modelul aparatului.

|    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| A  | Compartimentul de refrigerare              | 11 | Compartimentul inferior al congelatorului |
| B  | Compartimentul de congelare                | 12 | Picioare de reglare                       |
| 1  | Buton termostat                            | 13 | Rafturi din sticlă                        |
| 2  | Protectie bec                              | 14 | Raft pentru sticle                        |
| 5  | Raft din sticla frigider                   | 15 | Raft superior ușă                         |
| 6  | Compartiment chiller * (la anumite modele) | 16 | Raft superior ușă                         |
| 7  | Capac cutie legume și fructe               | 17 | Suport pentru ouă                         |
| 8  | Cutie legume și fructe                     | 18 | Tava cuburi de gheață                     |
| 9  | Compartimentul superior al congelatorului  | 19 | Racleta de plastic                        |
| 10 | Compartimentul de mijloc al congelatorului |    |   |

### Note generale:

**Compartiment frigider:** Utilizarea cea mai eficientă a energiei este asigurată pastrand configurația rafturilor și sertarelor ca în ilustrația de mai sus: sertarele în partea de jos a frigiderului, rafturile distribuite uniform. Poziția rafturilor de pe ușă nu afectează consumul de energie.

**Compartiment congelator:** Utilizarea cea mai eficientă a energiei este asigurată în configurația cu sertarele amplasate ca în ilustrația de mai sus.



| Dimensiuni generale <sup>1</sup> |    |        |
|----------------------------------|----|--------|
| H1                               | mm | 1901,0 |
| W1                               | mm | 605,0  |
| D1                               | mm | 681,0  |

<sup>1</sup> înălțimea, lățimea și adâncimea aparatului fără mâner

| Spațiu necesar în timpul funcționării <sup>2</sup> |    |        |
|--|----|--------|
| H2   | mm | 2051,0 |
| W2   | mm | 705,0  |
| D2   | mm | 777,9  |

<sup>2</sup> înălțimea, lățimea și adâncimea aparatului inclusiv mânerul și spațiul necesar pentru circulația liberă a aerului de răcire

| Spațiul total necesar în timpul funcționării <sup>3</sup> |    |        |
|---|----|--------|
| W3  | mm | 925,9  |
| D3  | mm | 1232,5 |

<sup>3</sup> înălțimea, lățimea și adâncimea aparatului inclusiv mânerul, spațiul necesar circulației aerului de răcire și spațiul necesar deschiderii ușii la unghiul minim ce permite îndepărtarea tuturor echipamentelor interne

## 5. INSTALAREA ȘI FUNCȚIONAREA APARATULUI FRIGORIFIC

Înainte de a începe să utilizați aparatul frigorific, acordați atenție următoarelor puncte:

- Tensiunea de funcționare a aparatului este de 220-240 V la 50 Hz.
- Ștecărul trebuie să fie accesibil după instalare.
- Înainte de a conecta frigiderul, asigurați-vă că informațiile de pe plăcuța de date (tensiune și sarcină) corespund cu cele ale sursei de energie electrică. Dacă aveți dubii, consultați un electrician calificat.
- Introduceți ștecărul într-o priză cu împământare. În cazul în care nu aveți o priză cu împământare sau priză nu se potrivește, vă recomandăm să consultați un electrician calificat pentru asistență.
- Nu ne asumăm răspunderea pentru daunele survenite din cauza utilizării fără împământare.
- Așezați frigiderul într-un loc ferit de razele soarelui.
- Aparatul dumneavoastră ar trebui să se afle la cel puțin 50 cm distanță de plite, cuptoare cu gaz și de radiatoare și ar trebui să se afle la cel puțin 5 cm distanță față de cuptoarele electrice.
- Aparatul dumneavoastră frigorific nu trebuie utilizat niciodată în aer liber sau lăsat în ploaie.
- În momentul în care aparatul frigorific este plasat lângă un alt congelator, ar trebui să existe o distanță de cel puțin 2 cm între acestea, pentru a preveni umezirea suprafeței exterioare.
- Nu așezați obiecte grele pe aparat.
- Nu așezați obiecte pe aparat și instalați frigiderul într-un loc potrivit, astfel încât să existe cel puțin 15 cm liberi în partea de sus.
- Picioarele frontale ajustabile ar trebui reglate în așa fel încât să vă asigurați că aparatul dumneavoastră este stabil și la nivel. Puteți regla picioarele rotindu-le în orice direcție. Această operațiune ar trebui efectuată înainte de a amplasa alimente în frigider.
- Înainte de a utiliza aparatul frigorific, ștergeți toate componentele cu apă caldă, în care ați dizolvat o lingură de bicarbonat de sodiu, după care clătiți cu apă curată și uscați. După curățare, montați toate componentele în frigider.
- Instalați distanțierele din plastic (partea cu palete negre în partea din spate) întorcându-le la 90° (după cum este ilustrat în figură), pentru a preveni condensarea prin atingerea de perete.
- Frigiderul trebuie amplasat lângă un perete, la o distanță care să nu depășească 75 mm.

### Înainte de utilizarea aparatului frigorific

- La prima utilizare a aparatului frigorific sau după transport, lăsați-l în poziție verticală timp de minimum 3 ore, înainte de a-l conecta la priză. Aceasta va permite funcționarea eficientă și va împiedica defectarea compresorului.
- Atunci când este pus în funcțiune pentru prima dată, aparatul poate prezenta un miros. Acest lucru este normal, iar mirosul se va atenua odată cu răcirea acestuia.

## 6. UTILIZAREA APARATULUI FRIGORIFIC

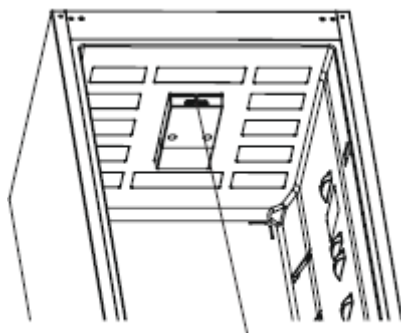
### Informații despre tehnologia Less Frost

Datorită evaporatorului integrat în cabinet, tehnologia LessFrost oferă o răcire mai eficientă, astfel ca pot fi depozitate diverse alimente, fără a mai fi nevoie de dezghețare atât de des ca la frigiderele obișnuite.

### CONFIGURAREA TERMOSTATULUI

Termostatul reglează automat temperatura interioară a compartimentelor de refrigerare și congelare. Temperaturi mai scăzute se pot obține prin rotirea butonului de la poziția 1 la 5.

**Notă importantă:** Nu încercați să rotiți butonul mai jos de poziția 1, aceasta va opri funcționarea aparatului.



Buton control termostat

### Configurări ale termostatului:

1 – 2: Pentru depozitarea pe termen scurt a alimentelor.

3 – 4: Pentru depozitarea pe termen lung a alimentelor.

5: Poziție de răcire maximă. Aparatul va funcționa mai mult timp, dacă este necesar, schimbați setarea de temperatură.

### Dacă dispozitivul are poziție SF (Super freeze) pe termostat:

Rotiți butonul la poziția SF pentru a congela rapid alimente proaspete. În această poziție compartimentul congelator va funcționa la temperaturi mai scăzute. După ce alimentele s-au congelat, rotiți butonul termostatului la poziția normală de utilizare. Dacă nu modificați poziția SF, aparatul va reveni automat la ultima poziție de termostat utilizată, conform cu timpul indicat în notă. Readuceți comutatorul termostatului în poziția SF și repuneți-l în funcțiune normală, conform timpului indicat în notă. Dacă comutatorul termostatului este în poziția SF atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, aparatul va reveni automat la operarea în poziția termostat-3, conform timpului indicat în notă.



Modul de super răcire va fi anulat automat după maxim 48 de ore.

### Avertismente pentru setările de temperatură

- Aparatul dumneavoastră este proiectat pentru a funcționa în intervalele de temperatură ambientală menționate în standarde, potrivit clasei de climă menționate pe eticheta cu informații. În ceea ce privește eficiența de răcire a frigiderului, nu este recomandată utilizarea acestuia în medii care depășesc intervalele prezentate de temperatură. Aceasta va reduce eficiența aparatului în procesul de răcire.
- Temperatura trebuie reglată în funcție de frecvența de deschidere a ușii, de cantitatea de alimente din aparat și de temperatura ambientală din locul în care se află aparatul.
- Atunci când aparatul este pornit pentru prima oară, lăsați-l să funcționeze 24 de ore, pentru a atinge temperatura de funcționare. În acest timp, nu deschideți ușa prea des și nici nu așezați o cantitate mare de alimente în interiorul aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea compresorului aparatului dvs. la conectarea acestuia la rețea sau la deconectarea de la aceasta sau în cazul unei pene de curent, aparatul este prevăzut cu o funcție de decalare de 5 minute. Aparatul va începe să funcționeze normal după 5 minute.

### Semnificatie clase climatice:

- temperată extinsă: acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 10 °C și 32 °C (SN);
- temperată: acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 32 °C (N);
- subtropicală: acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 38 °C (ST);

- tropicală: acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 43 °C (T);

## Accesorii

### Tava pentru cuburi de gheață

- Umpleți tava cu apă și așezați-o în compartimentul de congelare.
- După ce apa s-a transformat în întregime în gheață, puteți răsuci tava, așa cum se arată mai jos, pentru a scoate cuburile de gheață.



### Racletă de plastic

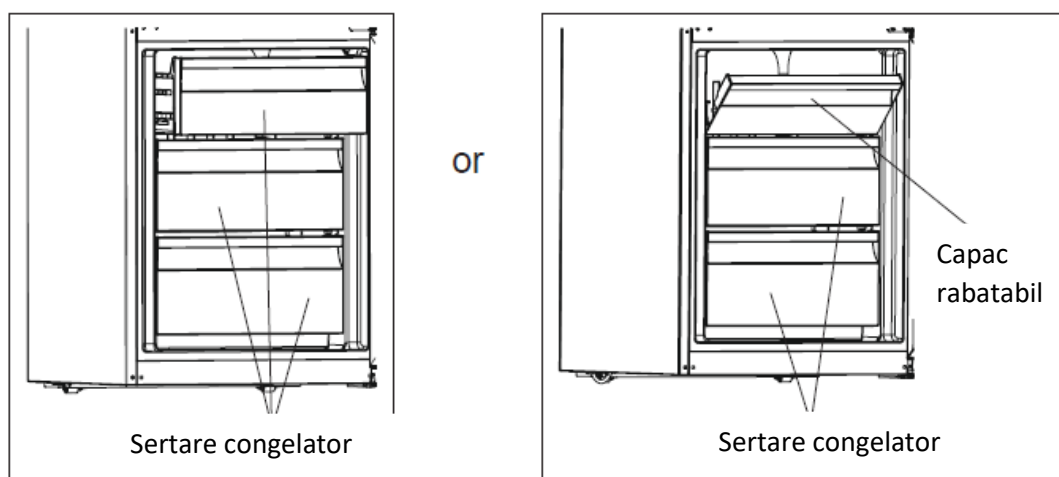
După o perioadă de timp, gheața se va depune pe anumite zone ale compartimentului congelatorului. Gheața acumulată în congelator, trebuie să fie eliminată periodic. Dacă este necesar, utilizați racleta de plastic furnizată. Pentru această operație nu folosiți obiecte ascuțite din metal. Acestea ar putea perfora circuitul de refrigerare și provoca deteriorări ireparabile aparatului.

### Sertarele congelatorului

- Sertarele congelatorului sunt destinate alimentelor ce trebuie accesate mai ușor.
- Îndepărtarea cutiei congelatorului;
- Trageți cutia în afară, cât mai mult posibil.
- Trageți partea frontală a cutiei în sus și apoi în afară.

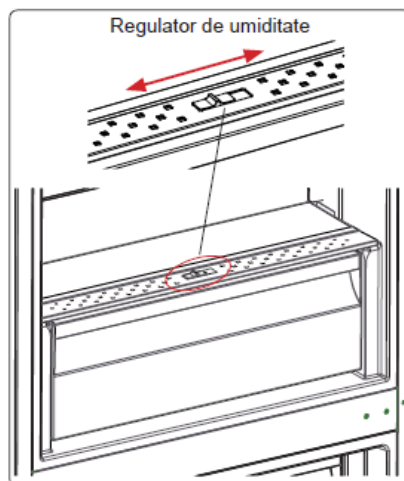
**Executați pașii în ordine inversă, pentru remontarea compartimentului glisant.**

Notă: În timpul mutării în interior și exterior, țineți întotdeauna cutia folosind mânerul.





## Reglarea nivelului de umiditate



Dispozitivul de control al umidității, în poziție închisă, permite depozitarea fructelor și legumelor, pentru o perioadă mai lungă.

Dacă sertarul de legume și fructe este plin, indicatorul de prospețime amplasat în fața acestuia trebuie deschis. În acest fel, aerul din cutie și gradul de umiditate vor fi controlate, iar rezistența va crește.

În cazul în care observați condens pe geamul sertarului, dispozitivul de control al umidității trebuie deschis.

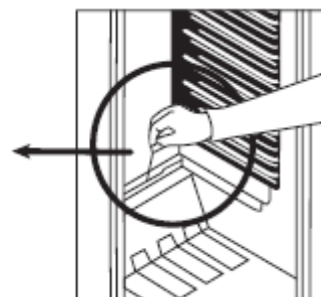
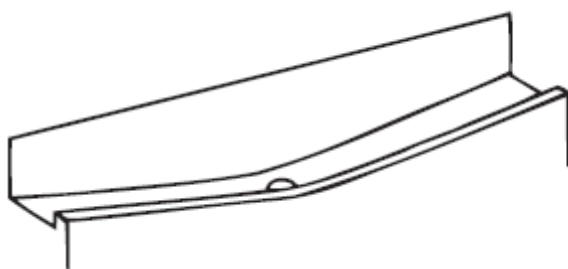
## 7. CURATARE SI INTRETINERE

- Deconectați unitatea de la sursa de alimentare înainte de curățare.
- Nu spălați congelatorul turnând apă în el.
- Asigurați-vă că apa nu intră în compartimentul cu bec al frigiderului sau în alte elemente electrice.
- Frigiderul trebuie să fie curățat periodic utilizând o soluție de bicarbonat de sodiu și cu apă caldă.
- Curățați accesoriile separat, cu apă și detergent. Nu le curățați în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați produse abrazive, detergenți sau săpunuri. După spălare, clătiți cu apă și uscați cu grijă. După terminarea curățării, reconectați fișa la rețea, cu mâinile uscate.
- Curățați condensatorul cu perie de cel puțin două ori pe an. Aceasta va ajuta la economisirea costurilor cu energia și la creșterea productivității.

**ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICA TREBUIE ÎNTRERUPTĂ IN TIMPUL PROCESULUI DE CURATARE.**

### Dezghetarea

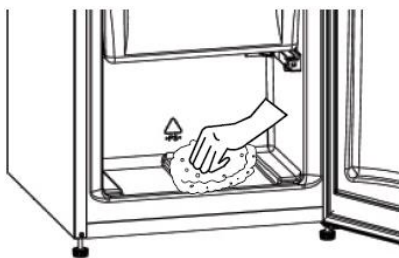
#### Compartimentul frigider



- Dezghețarea are loc automat în compartimentul frigider în timpul funcționării; apa rezultată din dezghețare se colectează în tava de evaporare și se evaporă automat.
- Tava de evaporare și orificiul de evacuare a apei dezghețate trebuie curățate periodic cu tija de desfundare, pentru a preveni ca apa să se adune în partea de jos a frigiderului, în loc să curgă afară.
- Puteți, de asemenea, turna 1/2 de pahar cu apă în orificiul de evacuare, pentru a curăța partea din interior.

### Compartimentul congelator

- Gheața care acoperă rafturile compartimentului de congelare trebuie îndepărtată periodic.
- Pentru această operațiune nu folosiți obiecte ascuțite din metal. Acestea ar putea perfora circuitul de refrigerare și provoca stricăciuni ireparabile ansamblului. Folosiți racleta din plastic furnizată.
- Când stratul de gheață de pe rafturi depășește 5 mm, este obligatorie decongelarea.
- Înainte de operațiunea de decongelare, așezați alimentele congelate într-un loc răcoros, înfășurându-le în foi de ziar (pentru a obține o temperatură constantă mai mult timp).
- Pentru a accelera procesul de decongelare, așezați unul sau mai multe vase cu apă caldă în compartimentul congelator.
- Uscați interiorul compartimentului cu un burete sau cu o lavetă curată.
- După ce aparatul a fost decongelat, așezați alimentele în congelator și nu uitați să le consumați într-o perioadă scurtă de timp.

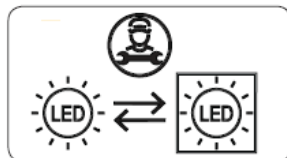


- După ce dezghețarea este finalizată, curățați interiorul aparatului cu apă caldă și puțin bicarbonat apoi uscați bine. Spălați toate piese detașabile în același mod și reasamblați-le. Reconectați aparatul la rețeaua de alimentare și lăsați 2 până la 3 ore termostatul pe setarea numărul „5” înainte de introducerea alimentelor înapoi în congelator.

### Înlocuirea luminii de tip LED

Dacă frigiderul dumneavoastră este prevăzut cu lumina tip LED, contactați centrul de asistență deoarece becul trebuie înlocuit doar de personal autorizat.

**Notă:** Numărul și amplasarea benzilor LED pot fi diferite în funcție de model.



Dacă produsul este echipat cu lampă LED: Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică <E>.

Dacă produsul este echipat cu benzi LED sau carduri LED: Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică <F>.

## 8. DEPOZITAREA ALIMENTELOR

### Compartimentul frigider

- Pentru a reduce umiditatea și, prin urmare, pentru a evita formarea ghetii, nu trebuie să așezați niciodată în frigider lichide în recipiente neînchise etanș. Gheata are tendința de a se concentra în cele mai reci părți ale lichidului evaporat și, cu timpul, va necesita o decongelare mai frecventă.
- Nu introduceți niciodată alimente calde în frigider. Alimentele calde trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei și trebuie aranjate astfel încât să asigure o circulație adecvată a aerului în compartimentul frigiderului.
- Asigurați-va ca nici un recipient depozitat nu atinge peretele din spate al aparatului, întrucât aceasta va provoca lipirea gheții și a ambalajului. Nu deschideți ușa frigiderului prea frecvent.
- Depozitați carnea și peștele curățat (ambalate în pachete sau în foi din plastic) pe care intenționați să le utilizați în una-două zile, în partea de jos a compartimentului frigiderului (raftul de deasupra cutiei pentru legume și fructe), întrucât aceasta este cea mai rece secțiune și va asigura cele mai bune condiții de depozitare.
- Depozitați fructele și legumele neambalate în compartimentele destinate.
- Nu introduceți fructe/legume ude în frigider.
- Pentru a evita contaminarea încrucișată, nu depozitați produsele din carne împreună cu fructele și legumele. Lichidele care curg din carne pot contamina alte produse din frigider. Carnea și produsele din carne trebuie ambalate înainte de depozitare. Curățați orice scurgeri de pe rafturi.

### Nota

- Pentru condiții normale de funcționare este suficient să reglați temperatura frigiderului la +4 °C.
- Temperatura compartimentului de refrigerare trebuie să se încadreze în intervalul 0-8 °C. Sub 0°C alimentele proaspete îngheata iar la temperaturi de peste 8°C incarcatura bacteriană crește și alimentele se strică.
- Nu introduceți alimente fierbinți în frigider, așteptați să se răcească la temperatura ambiantă. Alimentele fierbinți măresc temperatura în frigider și cauzează toxinfecții alimentare și alterarea inutilă a alimentelor.
- Alimentele trebuie depozitate în frigider ambalate în recipiente închise sau acoperite pentru a preveni apariția umidității și a mirosurilor.
- Carnea, peștele, etc. trebuie depozitate în compartimentul răcitor pentru alimente, iar compartimentul de legume este de preferat pentru legume (dacă este disponibil).
- Pentru a preveni contaminarea încrucișată, produsele din carne nu trebuie depozitate împreună cu fructele și legumele.
- Alimentele trebuie introduse în frigider în recipiente închise sau acoperite pentru a preveni umezeala și mirosurile.
- Depozitați fructele și legumele în mod liber, în compartimentele din cutia ce le este destinată.

Tabelul de mai jos este un ghid rapid pentru a vă arăta cel mai eficient mod de a stoca principalele grupe de alimente în compartimentul frigider:

| Aliment                            | Durăță de depozitare maximă                        | Amplasare în compartimentul frigiderului   |
|------------------------------------|--|--|
| Legume și fructe                   | 1 saptamana  | Cutia pentru legume  |
| Carne și pește                     | 2 -3 zile  | Înfășurate în folie, în pungi de plastic sau în cutii pentru carne (pe raftul de sticlă) |
| Brânză proaspătă                   | 3-4 zile   | Pe raftul special de pe ușă  |
| Unt și margarină                   | 1 saptamana  | Pe raftul special de pe ușă  |
| Produse îmbuteliate lapte și iaurt | Până la data de expirare specificată de producător | Pe raftul special de pe ușă  |
| Ouă                                | 1 luna   | Pe suportul pentru ouă   |
| Alimente gătite                    |  | Pe orice raft  |

## Compartimentul congelator

- Utilizați congelatorul pentru depozitarea alimentelor congelate, pentru congelarea alimentelor proaspete și pentru producerea cuburilor de gheață.
- Atunci când congelați alimente proaspete, asigurați-vă că o cât mai mare parte a suprafeței alimentelor posibil este în contact cu suprafața de răcire.
- Nu depozitați alimente proaspete împreună cu alimente congelate deoarece acestea pot decongela alimentele congelate.
- Atunci când congelați alimente proaspete (de ex., carne, pește și carne tocată), împărțiți-o în porții pe care să le consumați o dată.
- După ce aparatul a fost decongelat, așezați alimentele în congelator și nu uitați să le consumați într-o perioadă scurtă de timp.
- Nu introduceți niciodată alimente calde în compartimentul congelator, întrucât acestea vor afecta alimentele congelate.
- Atunci când depozitați alimente congelate, respectați întotdeauna cu strictețe instrucțiunile prezentate pe ambalajul acestora iar dacă informațiile nu sunt furnizate, alimentele nu trebuie depozitate pentru mai mult de 3 luni de la data achiziției.
- La momentul cumpărării alimentelor congelate asigurați-vă că acestea au fost congelate la temperaturi potrivite, iar ambalajul este intact.
- Alimentele congelate trebuie să fie transportate în recipiente potrivite pentru a menține calitatea acestora și trebuie să fie puse în congelator în cel mai scurt timp cu putință.
- Dacă un pachet de alimente congelate prezintă semne de umiditate și umflare anormală, este posibil să fi fost depozitat anterior la o temperatură nepotrivită și conținutul s-a deteriorat.
- Perioada de depozitare ale alimentelor congelate depinde de temperatura camerei, setarea termostatului, frecvența de deschidere a ușii, tipul de alimente și perioada de timp necesară pentru transportul produsului de la magazin la locuința dumneavoastră. Respectați întotdeauna instrucțiunile de pe pachet și nu depășiți niciodată durata de depozitare specificată.
- Cantitatea maximă de alimente proaspete (în kg) care poate fi congelată în 24 de ore este indicată pe eticheta aparatului.
- Utilizați raftul pentru congelare rapidă pentru a congela alimentele gătite și pe cele care doriți să se congeleze mai repede. Rafturile pentru congelare rapidă sunt în mijlocul compartimentului congelatorului.

**Rețineți:** Dacă încercați să deschideți ușa congelatorului imediat după ce ați închis-o, veți constata că nu se deschide ușor. Lucrul acesta este normal. Ușa se va deschide ușor, după restabilirea echilibrului.

### Notă importantă:

- Alimentele congelate, atunci când sunt decongelate, trebuie preparate la fel ca alimentele proaspete. Dacă nu sunt gătite după ce au fost dezghețate, niciodată nu trebuie congelate din nou.
- Gustul unor condimente găsite în preparatele gătite (anason, bazilică, năsturel, oțet, condimente asortate, ghimbir, usturoi, ceapă, muștar, cimbru, maghiran, piper negru etc.) se schimbă și își asumă un gust puternic atunci când sunt depozitate pentru o perioadă lungă de timp. Prin urmare, alimentelor congelate trebuie adăugată o cantitate mică de condimente sau condimentul dorit trebuie adăugat după ce alimentele au fost decongelate.
- Perioada de depozitare a alimentelor depinde de uleiul utilizat. Uleiurile potrivite sunt margarina, grăsimea de vițel, uleiul de măsline și untul, iar uleiurile nepotrivite sunt uleiul de arahide și grăsimea de porc.
- Alimentele sub formă lichidă trebuie congelate în pahare de plastic, iar celelalte alimente trebuie congelate în folii sau pungi de plastic.

Tabelul de mai jos este un ghid rapid pentru a vă arăta cel mai eficient mod de stocare a principalelor grupe de alimente din compartimentul congelator.

| Carne și pește                   | Pregătire  | Durată de depozitare maximă (luni) |
|----------------------------------|--|------------------------------------|
| Cotlet                           | In folie   | 6-8                                |
| Carne de miel                    | In folie   | 6-8                                |
| Friptura de vitel                | In folie   | 6-8                                |
| Cubulete de vitel                | Bucatele mici  | 6-8                                |
| Cubulete de miel                 | Bucati   | 4-8                                |
| Carne tocata                     | In pachete fara condimente                                       | 1-3                                |
| Maruntaie (bucati)               | Bucati   | 1-3                                |
| Salam                            | Ambalat chiar si cu membrana                                     |                                    |
| Pui si curcan                    | In folie   | 4-6                                |
| Gsca si rata                     | In folie   | 4-6                                |
| Caprioara, iupure, mistret       | In portii de 2.5kg sau file                                      | 6-8                                |
| Peste de apa dulce (somon, crap) | După curățarea măruntaielor și a solzilor peștelui, spălați-l și | 2                                  |
| Peste slab (biban, calcan)       | uscați-l; dacă este cazul, tăiați-i                              | 4                                  |
| Peste gras (ton, macrou)         | coada și capul.  | 2-4                                |
| Scoici                           | Curățate și în pungi   | 4-6                                |
| Caviar                           | În ambalajul său, recipient din aluminiu sau din plastic         | 2-3                                |
| Melci                            | În apă sărată, recipient din aluminiu sau din plastic            | 3                                  |

**Notă:** Carnea congelată trebuie gătită ca și carnea proaspătă după dezghețare. În cazul în care carnea nu este gătită după decongelare, nu trebuie recongelată

| Produse lactate                       | Pregătire            | Durată maximă de depozitare (luni) | Condiții de depozitare  |
|---------------------------------------|----------------------|------------------------------------|---|
| Lapte ambalat (omogenizat)            | În ambalajul propriu | 2-3                                | Lapte integral - în ambalajul propriu   |
| Brânză-cu excepția brânzeturilor albe | Felii                | 6-8                                | Pentru perioade scurte de depozitare, se poate folosi ambalajul original. Pentru perioade mai lungi, se înfășoară în folie. |
| Unt, margarină                        | În ambalajul propriu | 6                                  |   |

| Legume si fructe             | Pregătire  | Durată maximă de depozitare (luni) |
|------------------------------|--|------------------------------------|
| Fasole verde si fasole boabe | Se spală, se taie bucățele și se fierbe în apă   | 10-13                              |
| Pastai                       | Se desfac, se spală și se fierb în apă   | 12                                 |
| Varza                        | Se curăță și se fierbe în apă  | 6-8                                |
| Morcov                       | Se curăță, se taie felii și se fierbe în apă   | 12                                 |
| Ardei                        | Se taie codița, se taie în două, se scoate miezul și se fierbe în apă                    | 8-10                               |
| Spanac                       | Se spală și se fierbe în apă   | 6-9                                |
| Conopida                     | Se scot frunzele, se taie miezul bucăți și se lasă un timp în apă cu puțin suc de lămâie | 10-12                              |
| Vanata                       | Se spală și se taie în bucăți de 2cm   | 10-12                              |
| Porumb                       | Spălați-l și ambalați-l cu cocean sau boabe  | 12                                 |
| Mere si pere                 | Se decojesc și se feliază  | 8-10                               |

|                       |  |      |
|-----------------------|--|------|
| Caise si piersici     | Se taie în două și se scoate sâmburele | 4-6  |
| Capsuni si mure       | Se spală și se scot codițele           | 8-12 |
| Fructe gatite         | Se adaugă 10% zahăr în recipient       | 12   |
| Prune, cirese, visine | Se spală și se scot codițele           | 8-12 |

|                      | Durată maximă de depozitare (luni) | Durată de decongelare la temperatura camerei (ore) | Durată de decongelare în cuptor (min.) |
|----------------------|------------------------------------|--|--|
| Paine                | 4-6                                | 2-3  | 4-5 (220-225 °C)                       |
| Biscuiti             | 3-6                                | 1-1.5  | 5-8 (190-200 °C)                       |
| Produce de patiserie | 1-3                                | 2-3  | 5-10 (200-225 °C)                      |
| Placinta             | 1-1.5                              | 3-4  | 5-8 (190-200 °C)                       |
| Foietaje             | 2-3                                | 1-1.5  | 5-8 (190-200 °C)                       |
| Pizza                | 2-3                                | 2-4  | 15-20 (200 °C)                         |

## TRANSPORTAREA ȘI SCHIMBAREA POZIȚIEI

### Transportarea și schimbarea poziției de instalare

- Ambalajele originale și polistiretul spumă (PS) pot fi păstrate, dacă este nevoie.
- În timpul transportului aparatul ar trebui să fie legat cu o bandă lată sau cu o frânghie puternică. Regulile inscripționate pe cutie trebuie respectate în timpul transportului.
- Înainte de a transporta sau de a schimba poziția veche de instalare, toate accesoriile mobile (de ex., raafaturile, cutia pentru legume și fructe, etc) ar trebui scoase sau fixate cu benzi, pentru a preveni deteriorarea acestora.

Transportați frigiderul în poziție verticală.

### Repoziționarea ușii

- Nu este posibil să schimbați direcția de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră dacă mânerul ușii frigiderului este instalat din partea frontală a ușii.
- Este posibil să schimbați direcția de deschidere a ușilor la modelele fără mâner.

## 9. TROUBLESHOOTING

Dacă aparatul frigorific nu funcționează corect, poate fi o problemă minoră, deci pentru a economisi timp și bani, verificați următoarele, înainte de a apela service.

### Cum să procedați dacă aparatul nu funcționează:

#### Verificați dacă:

- Nu există alimentare cu energie electrică,
- Comutatorul general al locuinței dumneavoastră nu este deconectat,
- Priza nu este funcțională. Pentru a verifica acest lucru, conectați un alt aparat despre care știți că funcționează, în aceeași priză.

### Cum să procedați dacă aparatul funcționează defectuos:

#### Verificați dacă:

- Nu ați supraîncărcat aparatul,
- Temperatura frigiderului este setată la MAX.
- Închiderea ușilor este perfectă,
- Nu există praf pe condensator,
- Există destul loc între partea din spate și pereți.

### Dacă frigiderul face prea mult zgomot:

#### Zgomote normale

#### Pârâituri (de gheață crăpată):

- În timpul dezghețării automate.
- La răcirea sau încălzirea aparatului (datorită dilatației materialelor aparatului)

Pârâit scurt: Se aude când termostatul pornește/oprește compresorul.

#### **Zgomotul compresorului:**

- Zgomot normal al motorului: Acest zgomot indică funcționarea normală a compresorului.
- La prima pornire, compresorul poate să genereze un zgomot mai puternic pentru un scurt interval de timp.

Zgomot de bule și stropi: Acest sunet este produs de curgerea agentului frigorific prin tuburile sistemului.

Zgomot de apă care curge: Sunetul normal al apei care curge spre recipientul de evaporare în timpul dezghețării. Acest sunet poate fi auzit în timpul dezghețării.

Zgomot de aer suflat: Zgomotul normal al ventilatorului. Acest sunet poate fi auzit în frigider în timpul funcționării normale a sistemului, datorită circulației aerului.

#### **Dacă marginile frigiderului care sunt în contact cu ușa aparatului sunt calde:**

În special vara (pe vreme caldă), suprafețele de contact se pot încălzi în timpul funcționării compresorului; acest lucru este normal.

#### **Dacă în frigider se acumulează umiditate:**

- Alimentele sunt ambalate corect? Recipientele sunt uscate înainte de a fi introduse în frigider?
- Ușile frigiderului sunt deschise frecvent? Umiditatea din încăperea pătrunde în frigider la deschiderea ușii. Umiditatea se acumulează mai rapid când deschideți mai frecvent ușa, în special dacă umiditatea din încăperea este ridicată.

#### **Dacă ușile nu se deschid și nu se închid corect:**

- Alimentele împiedică închiderea ușii?
- Compartimentele ușii, rafturile și sertarele sunt montate corect?
- Garniturile ușii sunt crăpate sau rupte?
- Frigiderul este montat pe o suprafață orizontală?

#### **Recomandări**

- Dacă aparatul este oprit sau deconectat, așteptați cel puțin 5 minute înainte de a-l conecta sau reporni, pentru a preveni deteriorarea compresorului.
- Dacă nu veți folosi aparatul mai mult timp (de exemplu în concediul de vară), scoateți-l din priză. Curățați aparatul conform capitolului referitor la curățare și lăsați ușa deschisă pentru a preveni formarea umezelii și mirosurilor
- Dacă problema persistă după ce ați urmat toate instrucțiunile de mai sus, vă rugăm să luați legătura cu centrul autorizat de service.
- Aparatul pe care l-ați cumpărat este destinat exclusiv utilizării de tip casnic. Nu este destinat pentru uz comercial sau uz comun. Dacă clientul utilizează aparatul fără a respecta aceste indicații, producătorul și distribuitorul nu își asumă răspunderea pentru reparațiile și defectele din perioada de garanție.

#### **Sfaturi pentru economisirea energiei**

1. Instalați aparatul într-o cameră răcoroasă, bine ventilată, dar nu în lumina directă a soarelui și nici în apropierea unei surse de căldură (radiator, aragaz etc.). În caz contrar, utilizați o tablă izolatoare.
2. Lăsați alimentele și băuturile calde să se răcească în exteriorul aparatului.
3. Când decongețați alimentele congelate, așezați-le în compartimentul frigiderului. Temperatura joasă a alimentelor congelate va contribui la răcirea compartimentului frigiderului, pe măsură ce acestea se decongelează. Aceasta va ajuta la economisirea energiei. Dacă alimentele congelate sunt amplasate în afara aparatului, se risipește energie.
4. Acoperiți băuturile sau alte lichide atunci când le introduceți în aparat pentru a nu crește umiditatea înăuntru acestuia. Astfel, se prelungește timpul de funcționare. De asemenea, acoperirea băuturilor și a altor lichide va contribui la păstrarea mirosului și a gustului.
5. Încercați să nu țineți ușile deschise pentru mult timp și să nu deschideți ușile prea des, deoarece aerul cald va intra în frigider și va determina compresorul să pornească prea des.
6. Păstrați închise capacele compartimentelor cu temperaturi diferite din aparat (cutie pentru fructe și legume, răcitor etc.)
7. Garnitura ușii trebuie să fie curată și maleabilă. În cazul uzurii, înlocuiți garnitura.
8. Consumul de energie este declarat pentru încărcare maximă și folosind doar sertarul inferior al congelatorului și raftul inferior de sticlă.

## SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații: Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

## DATE TEHNICE

Informațiile tehnice se află pe plăcuța cu date tehnice a aparatului și pe eticheta energetică.

Codul QR de pe eticheta energetică furnizată împreună cu aparatul oferă un link web către informațiile din baza de date EPREL cu privire la performanțele aparatului.

Păstrați eticheta energetică pentru consultări ulterioare, împreună cu manualul de utilizare și cu toate celelalte documente furnizate împreună cu acest aparat.

De asemenea, puteți găsi aceleași informații în baza de date EPREL, folosind link-ul <https://eprel.ec.europa.eu> și denumirea modelului o găsiți pe plăcuța cu date tehnice a aparatului.

Pentru a accesa informațiile despre produsul Dvs în portalul EPREL, puteți scana codurile de mai jos:



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs! Dacă aveți nevoie de asistență în ceea ce privește produsul dumneavoastră, vizitați site-ul nostru web utilizând linkurile de mai jos:

**Manuale de utilizare:** [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro)

**Informații referitoare la service:** [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro)

## MĂSURI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au următoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deșeurilor: deșeurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile.

Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.



Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deșeurile DEEE, bateriile si acumulatorii fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubea barata cu o cruce.

Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului.



Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



**F R A M** este marcă înregistrată a companiei Network One Distribution SRL. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



**Importator: Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# fram



## **COMBI FRIDGE**

***FC-VRR341BGE++***

***FC-VRR341BLE++***

***FC-VRR341BDE++***

***FC-VRR341YLE++***

Total capacity: 340 L

Energy class: E



Thank you for choosing this Fram product!

## 1. INTRODUCTION

**Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.**

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## 2. YOUR PACKAGE CONTAINS

- Combi fridge
- User manual
- Warranty card

## 3. SAFETY INFORMATION

### GENERAL WARNINGS!

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

**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.



### Symbol ISO 7010 W021

**WARNING:** Risk of fire / flammable materials

- 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 only.
- 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 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.

#### **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 losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

#### **SAFETY WARNINGS:**

- Do not connect your Fridge Freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as 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 that 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 you have taken them out of the ice-making compartment.
- Do not re-freeze frozen goods after they have melted. This may cause health issues such as food poisoning.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.
- Do not use plug adapter.

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

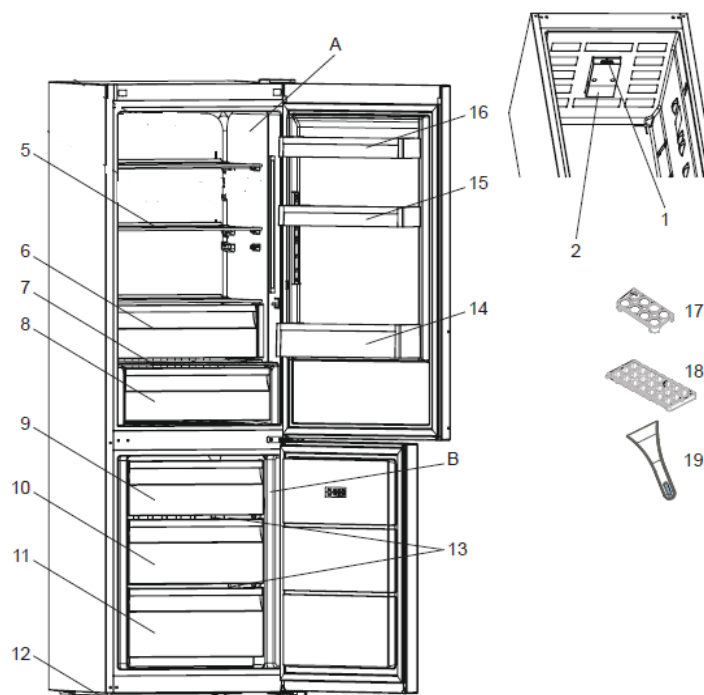
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it 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.

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

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



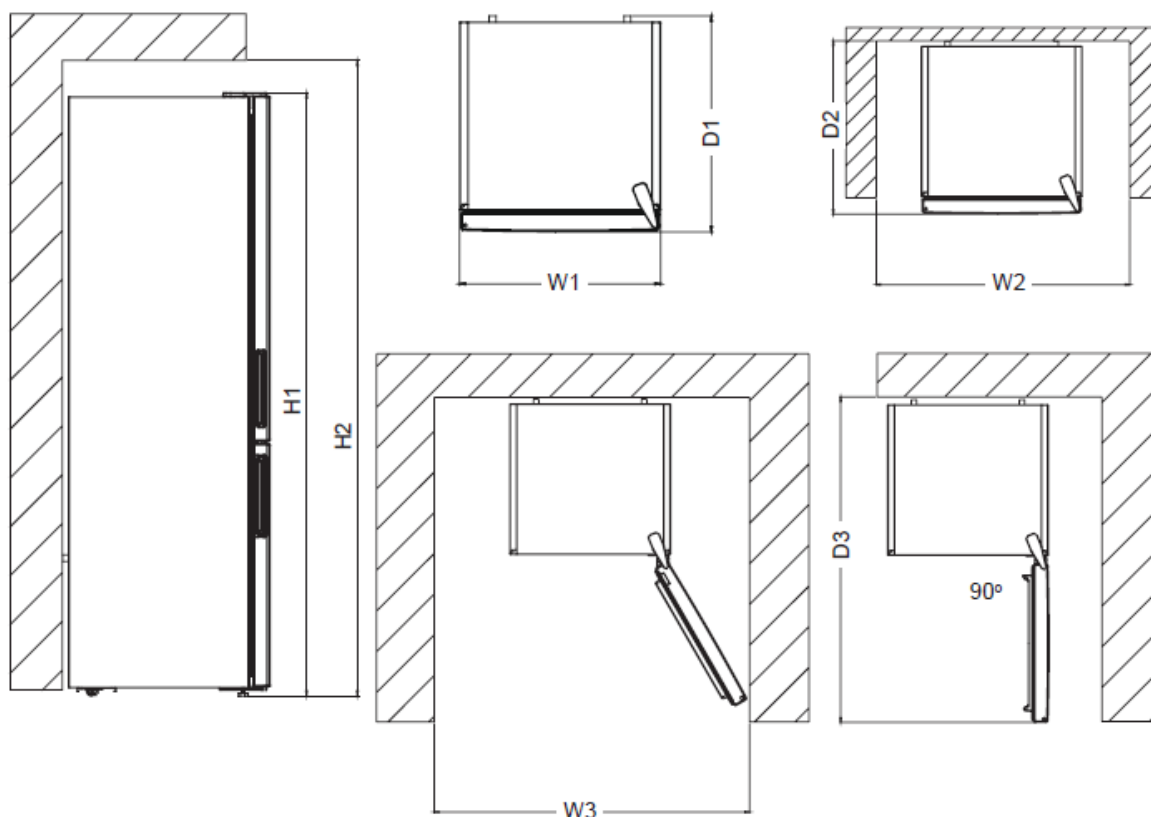
This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

|    |                              |    |                       |
|----|------------------------------|----|-----------------------|
| A  | Fridge compartment           | 11 | Freezer bottom basket |
| B  | Freezer compartment          | 12 | Levelling feet        |
| 1  | Thermostat knob              | 13 | Freezer glass shelves |
| 2  | Lamp cover                   | 14 | Bottle shelf          |
| 5  | Fridge shelves               | 15 | Door shelf            |
| 6  | Chiller * (some models only) | 16 | Door shelf            |
| 7  | Crisper cover                | 17 | Egg holder            |
| 8  | Crisper                      | 18 | Ice tray              |
| 9  | Freezer upper room cover     | 19 | Plastic scraper       |
| 10 | Freezer middle basket        |    |                       |

### 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.



| Overall dimensions <sup>1</sup> |    |        |
|---------------------------------|----|--------|
| H1                              | mm | 1901,0 |
| W1                              | mm | 605,0  |
| D1                              | mm | 681,0  |

<sup>1</sup> the height, width and depth of the appliance without the handle.

| Space required in use <sup>2</sup> |    |        |
|------------------------------------|----|--------|
| H2                                 | mm | 2051,0 |
| W2                                 | mm | 705,0  |
| D2                                 | mm | 777,9  |

<sup>2</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air.

| Overall space required in use <sup>3</sup> |    |        |
|--|----|--------|
| W3   | mm | 925,9  |
| D3   | mm | 1232,5 |

<sup>3</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment.

## 5. INSTALLATION AND OPERATION OF THE REFRIGERATOR

Before using the appliance, you should pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- 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 where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place so that at least 15 cm of free space is available above it.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate, then rinse with clean water and dry. Place all parts in the fridge after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The refrigerator should be placed against a wall with a free space not exceeding 75 mm.

#### **Before using the appliance**

- When using your fridge for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.

## **6. USING THE APPLIANCE**

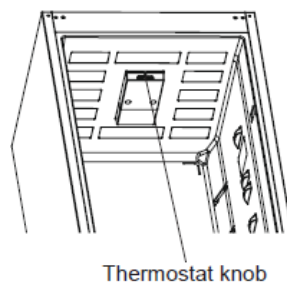
#### **Information on Less Frost Technology**

Thanks to the wrap around evaporator, Less Frost technology offers more efficient cooling, less manual defrost requirement, and more flexible storage room.

#### **Thermostat Setting**

The thermostat automatically regulates the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. Cooler temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers, 1 to 5.

Important note: Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



#### **Thermostat settings**

- 1 – 2: For short-term storage of food.
- 3 – 4: For long-term storage of food.

5: Maximum cooling position. The appliance will work longer. If required, change the temperature setting.

#### **If device has SF position on thermostat:**

Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according to the time indicated in the note. If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.



The super mode will be cancelled automatically after max 48 hours.

#### **Temperature settings warnings**

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

#### **Climate class and meaning:**

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

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

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

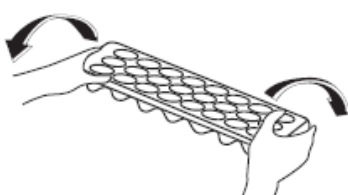
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

#### **Accessories**

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

#### **Ice tray**

- Fill the ice tray with water and place in freezer compartment.
- After the water completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to get the ice cube.





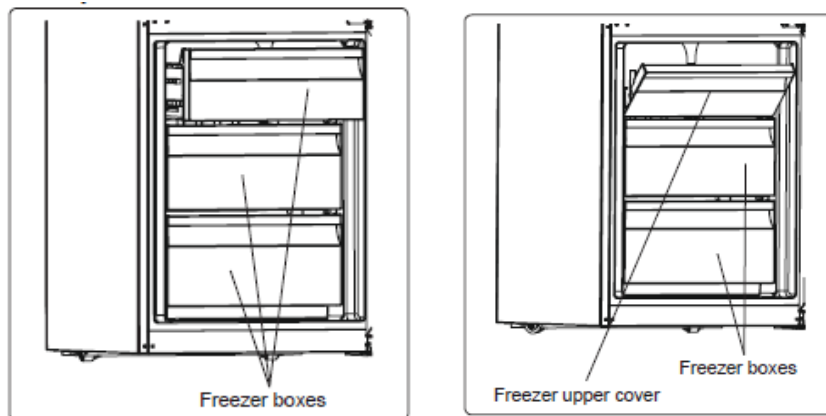
### Plastic scraper

After a period of time frost will build up in certain areas in the freezer compartment. The frost accumulated in the freezer should be removed periodically. Use the plastic scraper provided if necessary. Do not use sharp metal objects for this operation. They could puncture the refrigerator circuit and cause irreparable damage to the unit.



### The Freezer Box

The freezer box allows food to be accessed more easily.



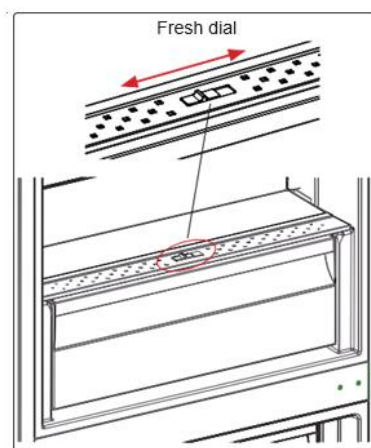
Removing the freezer box:

- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of the box up and out

Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.

Always keep hold of the handle of the box while removing it.

### The Fresh Dial



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.

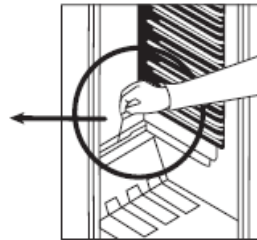
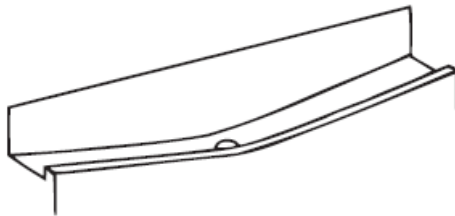
## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

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

**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

### DEFROSTING

#### Defrosting the fridge compartment

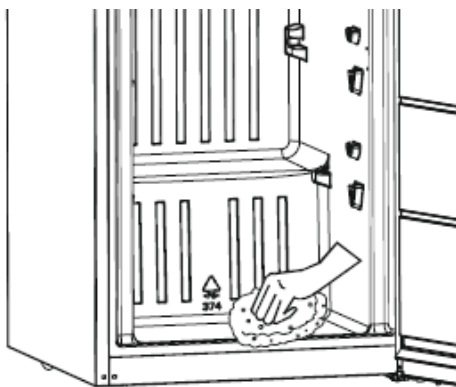


- Defrosting occurs fully automatically in fridge compartment during operation; the defrosted water collected by the evaporating tray and evaporates automatically.
- The evaporating tray and water drain hole (back of the refrigerator crisper shelf) should be cleaned periodically to prevent the water from collecting on the bottom of the fridge instead of flowing out.

#### Defrosting the freezer compartment

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open, or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance.

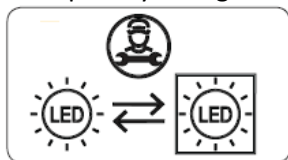
to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number '5' before introducing the food back into the freezer.



### Replacing LED lighting

If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

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



If product equipped with LED lamp: This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s): This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

## 8. STORING THE FOOD

Refrigerator compartment

- To reduce humidity and consequent increase of frost, never place liquids in unsealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporator and in time 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.
- Arrange the meat and cleaned fish (wrapped in packages or sheets of plastic) which you will use in 1-2 days, in the bottom section of the refrigerator compartment(that is above the crisper) as this is the coldest section and will ensure the best storing conditions.
- You can put the fruits and vegetables into crisper without packing.
- 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 stored 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. Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

| Food                              | Maximum storing time                              | Where to place in the fridge compartment                                    |
|-----------------------------------|---|---|
| Vegetables and fruits             | 1 week  | Vegetable bin   |
| Meat and fish                     | 2 -3 days   | Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf) |
| Fresh cheese                      | 3-4 days  | In special door shelf   |
| Butter and margarine              | 1 week  | In special door shelf   |
| Bottled products milk and yoghurt | Until the expiry date recommended by the producer | In special door shelf   |
| Eggs                              | 1 month   | In the egg shelf  |
| Cooked food                       |   | All shelves   |

### 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 airtight 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.

**Important 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.
- 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.

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 storing time (month) |
|-----------------------------------|--|------------------------------|
| Steak                             | Wrapping in a foil   | 6-8                          |
| Lamb meat                         | Wrapping in a foil   | 6-8                          |
| Veal roast                        | Wrapping in a foil   | 6-8                          |
| Veal cubes                        | In small pieces  | 6-8                          |
| Lamb cubes                        | In pieces  | 4-8                          |
| Minced meat                       | In packages without using spices   | 1-3                          |
| Giblets (pieces)                  | In pieces  | 1-3                          |
| Bologna sausage/salami            | Should be packaged even if it has membrane   |                              |
| Chicken and turkey                | Wrapping in a foil   | 4-6                          |
| Goose and duck                    | Wrapping in a foil   | 4-6                          |
| Deer, rabbit, wild boar           | In 2.5 kg portions and as fillets  | 6-8                          |
| Freshwater fishes (salmon, carp)  | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it, and if necessary, cut off the tail and head | 2                            |
| Lean fish: bass, turbot, flounder |  | 4                            |
| Fatty fishes (tunny, bluefish)    |  | 2-4                          |
| Shellfish                         | Cleaned and in bags  | 4-6                          |
| Caviar                            | In its package, aluminum or plastic container  | 2-3                          |
| Snails                            | In salty water, aluminum or plastic container  | 3                            |

**Note:** Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it must not be re-frozen.

| Dairy products                  | Preparation       | Maximum storing time (months) | Storing conditions  |
|---------------------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Packet (homogenize) milk        | In its own packet | 2-3                           | Pure milk – in its own packet   |
| Cheese - excluding white cheese | In slices         | 6-8                           | Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine               | In its package    | 6                             |   |

| Vegetables and fruits     | Preparation   | Maximum storing time (months) |
|---------------------------|---|-------------------------------|
| String beans and beans    | Wash and cut into small pieces and boil in water  | 10-13                         |
| Beans                     | Hull and wash and boil in water   | 12                            |
| Cabbage                   | Cleaned and boil in water   | 6-8                           |
| Carrot                    | Clean and cut to slices and boil in water   | 12                            |
| Pepper                    | Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water  | 8-10                          |
| Spinach                   | Washed and boil in water  | 6-9                           |
| Cauliflower               | Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10-12                         |
| Eggplant                  | Cut to 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                           |
| Strawberry and blackberry | Wash and hull   | 8-12                          |
| Cooked fruits             | Adding 10 % of sugar in the container   | 12                            |
| Plum, cherry, sourberry   | Wash and hull the stems   | 8-12                          |

|              | Maximum storing time (months) | Thawing time in 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)                 |

### Transportation and changing of installation position

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
  - During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
  - Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie,shelves,crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.
- Carry the fridge in the upright position.

### Repositioning the door

- It is not possible to change the opening direction of your refrigerator door, if the door handle on your refrigerator is installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handles.
- If the door opening direction of your refrigerator may be changed, you should contact the nearest Authorised Service Agent to have the opening direction changed.

## 9. TROUBLESHOOTING

If the fridge freezer is not working properly, it may be a minor problem, therefore to save time and money, check the following, before calling an electrician.

### **What to do if your appliance does not operate**

#### **Check that:**

- There is no power
- The general switch in your home is disconnected
- The thermostat setting is on the «•» position
- The socket is not faulty. To check this, plug the appliance in to another socket which you know is working.

### **What to do if your appliance performs poorly**

#### **Check that:**

- You have overloaded the appliance,
- The thermostat setting is on position "1" (if so set the thermostat dial to a suitable value).
- The doors are closed properly,
- There is no dust on the condenser,
- There is enough space at the rear and side walls.

If your fridge is operating too loudly

#### **Normal Noises**

##### **Cracking (Ice cracking) Noise:**

During automatic defrosting.

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

Short cracking: Heard when the thermostat switches the compressor on/off.

##### **Compressor noise**

- Normal motor noise: This noise means that the compressor operates normally
- The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

##### **Bubbling noise and splash:**

- This noise is caused by the flow of the fridge freezer in the tubes of the system.

If you hear any other noises check that:

- The appliance is level
- Nothing is touching the rear of the appliance
- The objects on the appliance are vibrating.

**Water flow noise:** Normal flow noise of water flowing to the evaporation container during defrosting. This noise can be heard during defrosting.

**Air Blow Noise:** Normal fan noise. This noise can be heard in fridges during normal operation of the system due to the circulation of air.

### **If there is water in the lower part of the fridge freezer.**

#### **Check that:**

The drain hole for the water is not clogged (use the defrost drain plug to clean the drain hole).

#### **Recommendations**

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.

- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

#### **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 (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance. Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.
8. Energy consumption is declared with maximum load and using only bottom freezer drawer and bottom glass shelf.

#### **CUSTOMER CARE AND SERVICE**

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

#### **TECHNICAL DATA**

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

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

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

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

To access information about your product in the EPREL portal, you can scan the codes below:

FC-VRR341BGE++



FC-VRR341BLE++



FC-VRR341BDE++



FC-VRR341YLE++



Thank you for purchasing this product. If you need support with your product, visit our website using the links below:

**Get User manuals:** [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro)

**Get Service information:** [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro)





**FRAM** is a registered trademark of Network One Distribution SRL. The other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means, or used to obtain derivatives such as translations, transformations or adaptations, without the prior consent of NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



This product is designed and manufactured in accordance with Community standards and rules European.



**Importer: Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, no. 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)