

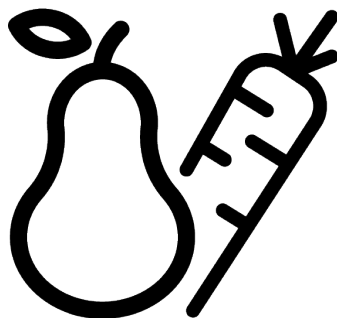


Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Kühlschrank / Bedienungsanleitung

Koelkast / Gebruiker Handleiding



WHLS 2131B4

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2026 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz ®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

Please read this manual first!

Our valued customer,

Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product. Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

Please register your products on www.register10.eu

The following symbols appear in the user manual and on the product:



Read the user manual.

 ENERGY 	The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) 	

Table of Contents

1 Environmental Instructions	4
1.1 Disposal Of Packaging Materials .	4
2 Your Refrigerator	4
3 Installation.....	4
3.1 Right Place For Installation.....	4
3.2 Attaching the Plastic Wedges	5
3.3 Adjusting the Legs.....	5
3.4 Hot Surface Warning.....	5
4 Changing Door Direction	5
5 Preparation	5
5.1 What To Do For Energy Saving	5
5.2 First Use.....	6
5.3 Climate Class and Definitions	6
6 Operating the Product	6
7 Use of Your Appliance.....	7
7.1 Setting the Operating Temperat- ure.....	7
7.2 Replacing the Illumination Lamp..	8
7.3 Food Storage in Refrigerator	8
8 Maintenance and Cleaning	12
9 Troubleshooting.....	13

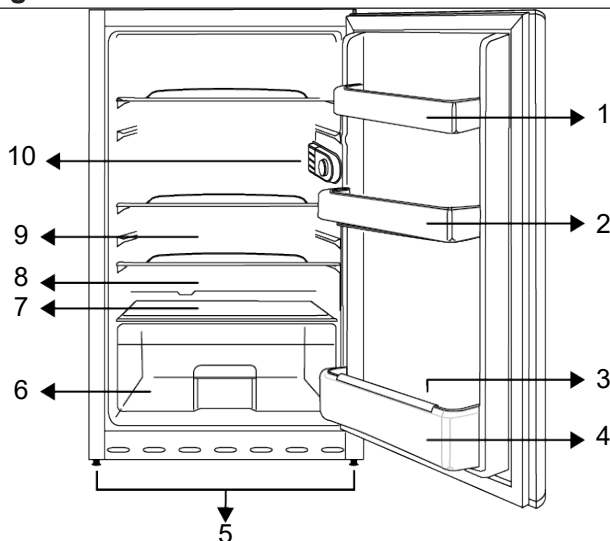
1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

2 Your Refrigerator



1 Door Shelf

3 Bottle Holder

5 Adjustable Stands

7 Crisper Glass Shelf

9 Adjustable Shelf

2 Egg holder

4 Bottle Shelf

6 Crisper

8 Defrost Water Collection Channel

10 Interior Lighting And Thermostat Knob

***Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the elec-

tric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

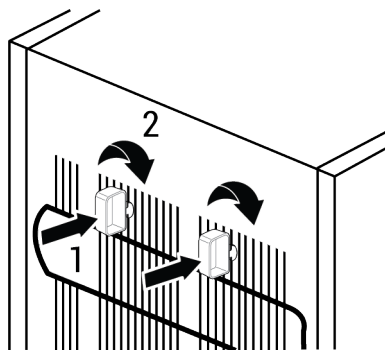
- Place the product on a flat surface to avoid vibration

- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Products need to have at least 5cm clearance between side walls and rear wall to reach the declared performance values. If clearance is less than 5cm, energy and performance losses will be at a level that will not affect to end user.

3.2 Attaching the Plastic Wedges

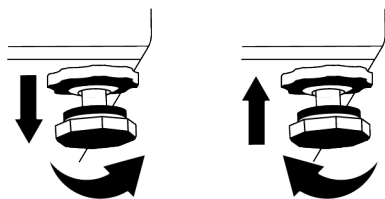
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall. Mount 2 pieces of plastic wedges as shown in the following figure.

(The indicated picture is drawn representatively, it is not completely same as your product.)



3.3 Adjusting the Legs

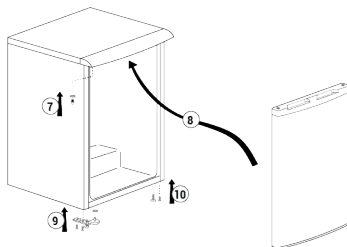
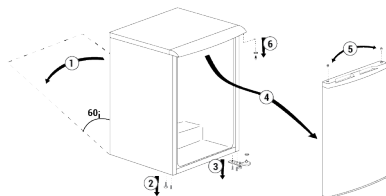
If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



3.4 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

4 Changing Door Direction



5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

5.1 What To Do For Energy Saving

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

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Store food in refrigerator according to proper storage conditions to save energy.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

5.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.

6 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product should only be used for food storage.
- If you will be away from home for an extended period (e.g., on vacation) and will not be using the ice maker or water dispenser, turn off the water valve. Otherwise, a water leak may occur.

5.3 Climate Class and Definitions

Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

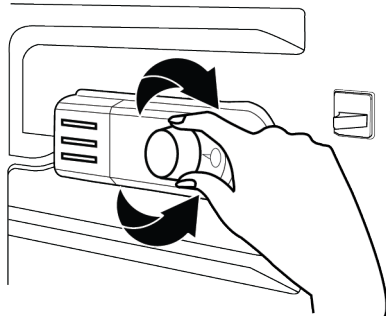
- **SN:** Extended Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

- Slight variations in surface brightness may be observed on stainless steel surfaces due to the manufacturing process and the inherent characteristics of the material. This is normal and does not affect product performance.

7 Use of Your Appliance

7.1 Setting the Operating Temperature

The operating temperature is set by the temperature control.



Warm ← 1 2 3 4 5 Cold
(Or) Min. Max.

1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

5=Highest cooling setting (Coldest setting)

or

Min. = Lowest cooling setting
(Warmest setting)

Max. = Highest cooling setting
(Coldest setting)

The average temperature inside the cooler compartment should be around +5°C. Please select a setting based on the desired temperature.

Please note that there will be different temperatures in the cooling area.

The coldest zone is just above the crisper.

The internal temperature also depends on the ambient temperature, the frequency with which the door is opened and the amount of food stored inside.

Product shutdown

- Remove the food to prevent odors.
- Wait for the ice to melt, clean the interior, and let it dry, leaving the doors open to avoid damaging the interior plastics.

Frequent opening of the door causes the internal temperature to rise.

It is therefore recommended to close the door as soon as possible after use.

Use of interior compartments

Movable shelves: The distance between the shelves can be adjusted as required.

Vegetable drawer: In this compartment, vegetables and fruit can be stored for a long time without spoiling.

Bottle shelf: Bottles, jars and cans can be placed on these shelves.

Food storage

The refrigerator compartment is intended for short-term storage of fresh food and drinks.

Store dairy products in the designated compartment of the refrigerator.

Bottles can be stored in the bottle holder or on the bottle shelf in the door.

Raw meat is best stored in a polyethylene bag in the lowest compartment of the refrigerator.

Allow hot food and drinks to cool to room temperature before placing them in the refrigerator.

• Caution:

Store concentrated alcohol only upright and tightly closed.

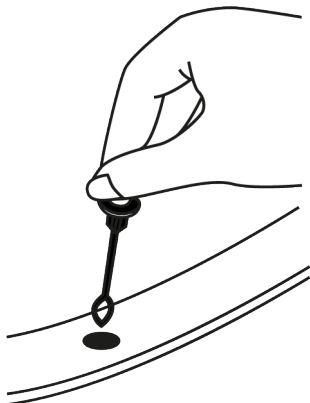
• Caution:

Do not store explosive substances or containers with flammable propellants (cans, spray cans, etc.) in the unit. Risk of explosion.

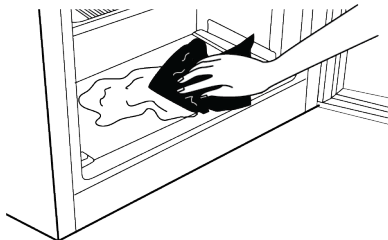
Defrosting

Defrosting of the refrigerator compartment is done automatically. The defrosted water flows through the drain channel into a collection container at the back of the appliance.

During defrosting, water drops form at the back of the refrigerator due to the evaporator.



If the drops do not all flow downwards, they may freeze again after defrosting. Clean them with a cloth soaked in warm water, but never with a hard or sharp object.



7.2 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

7.3 Food Storage in Refrigerator

Food Storage in the Cold Compartment

Store foods in different places according to their characteristics:	
Food	Location
Egg	Door shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, a zero-degree (breakfast) compartment/ cold compartment
Fruits, vegetables and greens	Fruit and vegetable compartment, vegetable drawer.
Fresh meat, poultry, fish, sausage products, cooked foods.	If available, a zero-degree (breakfast) compartment/ cold compartment
Ready-to-eat foods, packaged products, canned goods, and pickles.	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, condiments, and snacks.	Door shelf

Storing Food in the Freezer Compartment

- You can achieve faster cooling by activating the Quick Freeze function 4-6 hours before freezing.
- Allow hot food to reach room temperature before placing it in the freezer compartment.
- Foods to be frozen should be divided into portions large enough for each serving and frozen in separate packages.
- It is recommended to package food before placing it in the freezer.
- To prevent food from going past its expiration date, write the freezing date, storage time, and the name of the food on the package, according to the storage times of different foods.
- Consume thawed food quickly. Thawed food cannot be refrozen unless cooked. It is not safe to consume thawed and refrozen fresh food without cooking it.

- When freezing fresh food, avoid contact between fresh and already frozen foods. Otherwise, the frozen foods will thaw.

Storing Frozen Foods

- When storing food, please follow the storage times specified in these instructions.
- To preserve food quality, try to keep the time between purchase and storage as short as possible.
- Buy frozen foods that are stored at -18°C or lower.
- Avoid buying foods that have ice or similar substances in their packaging. This means the product may have partially thawed and then refrozen. Temperature affects the quality of the food.
- Store food for the time recommended by the manufacturer. Only remove as much food from the freezer as you need.
- Except in extreme environmental conditions, if your product is set to the set values specified in the recommended set value table, food will stay fresh longer in both the fresh food compartment and the freezer compartment.
- Fresh fruits and vegetables may partially freeze if the fresh food compartment is set to a lower temperature.
- The 2-star compartment is suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored there.
- Freeze food only in the 4-star compartment.

Meat and Fish			Preparation Method	Longest storage period (month)
Meat Products	Veal	Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	6-8
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	6-8
		Flaked	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between the sliced pieces or wrapping them individually in plastic wrap.	6-8
	Mutton	Chop	By placing foil between the pieces of meat or wrapping them individually with plastic wrap.	4-8
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	4-8
		Flaked	By packaging the chopped meat in a freezer bag or wrapping it tightly with plastic wrap.	4-8
	Beef	Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	8-12
		Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	8-12
		Flaked	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging it in small portions using freezer bags.	8-12
	Mince		Unseasoned, in flat packages.	1-3
	Offal (parts)		In pieces	1-3
	Sausage - Salami		Even if it's in a casing, it must be packaged.	1-3
	Ham		By placing foil between the sliced pieces.	2-3
Poultry and game animals	Chicken and Turkey		Wrapped in foil	4-6
	Goose		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and the bones should be removed).	6-8

Meat and Fish		Preparation Method	Longest storage period (month)
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Pike, Catfish)	After thoroughly cleaning the insides and scales, it should be washed and dried, and the tail and head should be cut off if necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Oily fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	shellfish	Cleaned and in bags.	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminum or plastic container.	2-3

"The storage times indicated in the table are based on a storage temperature of -18°C."

Vegetables and Fruits	Preparation Method	Longest storage period (month)
Pole beans	After washing and cutting into small pieces, blanch for 3 minutes.	10-13
Pea	After cleaning and washing, blanch for 2 minutes.	10-12
Cabbage	After cleaning, blanch for 1-2 minutes.	6-8
Carrot	After cleaning and slicing, blanch for 3-4 minutes.	12
Pepper	After cutting off the stem, splitting it in half and removing the seeds, blanch it for 2-3 minutes.	8-10
Spinach	After washing and cleaning, blanch for 2 minutes.	6-9
Leek	After chopping, blanch for 5 minutes.	6-8
Cauliflower	Separate the leaves, cut the center into pieces, and then blanch it in a little lemon water for 3-5 minutes.	10-12
Aubergine	After washing, cut into 2cm pieces and blanch for 4 minutes.	10-12
Courgette	After washing, cut into 2cm pieces and blanch for 2-3 minutes.	8-10
Mushroom	Lightly sauté in oil and squeeze lemon over it.	2-3
Sweetcorn	After cleaning, package them with the cob or in individual pieces.	12
Apples and Pears	Peel the skin, slice it, and blanch it for 2-3 minutes.	8-10
Apricots and peaches	Cut it in half and remove the seeds.	4-6
Strawberries and Raspberries	By washing and sorting	8-12
cooked fruit	By adding 10% sugar to the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	After washing and removing the stems	8-12

"The storage times indicated in the table are based on a storage temperature of -18°C."

Dairy products	Preparation Method	Longest Storage Period (Months)	Storage Conditions
Cheese (excluding feta cheese)	In slices, with foil placed in between.	6-8	For short-term storage, it can be left in its original packaging. For long-term storage, it should also be wrapped in aluminum or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its original packaging or plastic containers

"The storage times indicated in the table are based on a storage temperature of -18°C."

"The quantity of fresh food that can be frozen within a specific time period is indicated on the type label."

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Defrost your frozen food in the fresh food compartment. Thereby, you can cool fresh food compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlics, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Do not place unpackaged food close to eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

Placing the food

Cooler compartment shelves: Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

Freezer Information

According to IEC 62552 standards, for every 100 liters of freezer compartment volume, the product must be able to freeze 4.5 kg of food at 25°C room temperature for 24 hours at -18°C or lower.

Food can only be preserved for extended periods at temperatures of -18°C and below.

You can preserve the freshness of food items for months (in a deep freezer at temperatures of -18°C and lower).

Foods to be frozen should not be brought into contact with previously frozen foods to prevent partial thawing.

To extend the storage time of frozen vegetables, blanch them and drain the water.

After draining, place them in airtight con-

tainers and put them in the freezer. Foods such as bananas, tomatoes, lettuce, celery, hard-boiled eggs, and potatoes are not suitable for freezing. Freezing these foods will only negatively affect their nutritional value and eating quality. There is no risk of spoilage that threatens human health.

Food Placement

Freezer compartment shelves: Various frozen foods such as meat, fish, ice cream, vegetables, etc.

Refrigerator shelves: Food in pots, covered dishes and covered containers, eggs (in a covered container)

Refrigerator door shelves: Small, packaged food or beverages

Vegetable storage: Vegetables and fruits

Cold compartment: Deli products (breakfast items, meat products to be consumed quickly)

8 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.
- In products without No Frost technology; water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

Stainless Steel Exterior Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaner and apply it with a lint-free, soft cloth. To polish, gently wipe the surface with a mi-

crofiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

Preventing Bad Odors

No substances that could cause odor are used in the production of your product. However, odors may arise due to improper food storage and failure to properly clean the product's interior surface.

- To prevent this problem, clean with baking soda water every 15 days.

9 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the product. Never attempt to repair the malfunctioning product yourself.

The refrigerator does not work.

- The plug is not fully seated in the socket. >>> Insert the plug so that it is fully seated in the socket.
- The fuse in the outlet the product is plugged into, or the main fuse, has blown. >>> Check the fuse.

Condensation on the side wall of the refrigerator compartment.

- The door has been opened and closed too frequently. >>> Please be careful not to open and close the product's door too often.
- The environment is very humid. >>> Do not install the product in very humid environments.
- Foods containing liquids may be stored in open containers. >>> Store foods containing liquids in closed containers.
- The product door was left open. >>> Do not leave the product door open for a long time.
- The thermostat is set to too cold. >>> Adjust the thermostat to the appropriate setting.

- Store food in sealed containers, as microorganisms released from open food can cause bad odors.
- Never store expired or spoiled food in your product.

Protection of Plastic Surfaces

If oil spills on plastic surfaces, clean them immediately with warm water, as the oil can damage the surface.

The compressor is not working.

- In the event of a sudden power outage or when the plug is removed and reinserted, the compressor's protective thermal switch will trip because the gas pressure in the product's cooling system has not yet equalized. The product should start working again after approximately 6 minutes. If the product does not start working after this time, call for service.
- It is in the defrost cycle. >>> This is normal for a fully automatic defrosting product. The defrost cycle occurs periodically.
- The product is not plugged into the power outlet. >>> Please make sure the plug is plugged into the power outlet.
- The temperature settings are incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power has been cut off. >>> The product will continue to function normally once the power is restored.

The refrigerator's operating noise increases when it's running.

- The product's performance may vary depending on changes in ambient temperature. This is normal and not a malfunction.

The refrigerator is running too often or for too long.

- The new product may be larger than the old one. Larger products last longer.

- The room temperature may be high. >>> It is normal for it to operate for longer periods in hot environments.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer to reach the set temperature. This is normal.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.
- The doors have been opened frequently or left open for extended periods. >>> The warm air entering causes the product to operate longer. Do not open the doors too often.
- The refrigerator door may have been left ajar. >>> Check if the doors are completely closed.
- The product is set to a very low temperature. >>> Adjust the product's temperature to a higher setting and wait for it to reach that temperature.
- The refrigerator door seal may be dirty, worn, broken, or not properly seated. >>> Clean or replace the seal. A damaged/broken door seal will cause the appliance to run longer to maintain its current temperature.

The freezer temperature is too low, but the refrigerator temperature is adequate.

- The freezer compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the freezer compartment temperature to a higher setting and check.

The refrigerator temperature is too low, but the freezer temperature is adequate.

- The refrigerator compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the refrigerator compartment temperature to a higher setting and check.

Food stored in refrigerator drawers freezes.

- The refrigerator compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the refrigerator compartment temperature to a higher value and check.

The temperature in the refrigerator or freezer is too high.

- The refrigerator compartment temperature may be set too high. The refrigerator compartment temperature setting affects the freezer compartment temperature. Try adjusting the refrigerator or freezer compartment temperature and wait until the temperature in either compartment reaches a satisfactory level.
- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> This is normal. When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer than usual to reach the set temperature.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.

Shaking or noise.

- The floor is not level or stable. >>> If the product wobbles when moved slowly, adjust its feet to balance it. Also, make sure the floor is stable enough to support the product's weight.
- Items placed on the product may be causing noise. >>> Remove any items from the product.
- The product is making sounds such as liquid leaking or spraying.
- Due to the product's operating principles, liquid and gas flows occur. >>> This is normal and not a malfunction.

The product is making a wind noise.

- A fan is used to perform the cooling process of the product. This is normal and not a malfunction.

Condensation is forming on the inner walls of the product.

- Hot and humid weather increases icing and condensation. This is normal and not a malfunction.

- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often, and close them if they are open.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.

Condensation is forming on the outside of the product or between the doors.

- The air may be humid, which is quite normal in humid weather. Condensation disappears when the humidity decreases.

The inside of the product smells bad.

- Regular cleaning has not been performed. >>> Regularly clean the inside of the product with a sponge, warm water, or baking soda solution.
- Some containers or packaging materials may have odors. >>> Use odor-free containers or packaging materials.
- The food items were placed in open containers. >>> Store food in closed containers. Microorganisms released from food stored in open containers can cause unpleasant odors.
- Remove any expired or spoiled food from the product.

The door won't close.

- Food packages might be preventing the door from closing. >>> Move any packages that are blocking the doors.

- The product may not stand completely upright on the ground. >>> Adjust the legs to balance the product.
- The floor is not level or stable. >>> Ensure the floor is level and stable enough to support the product.

The vegetable drawers are cramped.

- Food items may be touching the top of the drawer. >>> Organize the food in the drawer.

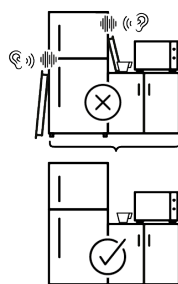
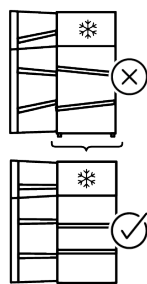
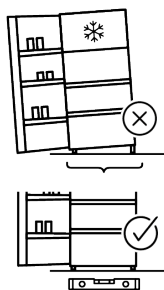
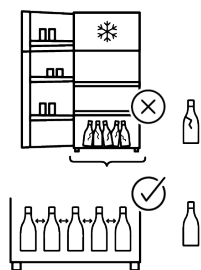
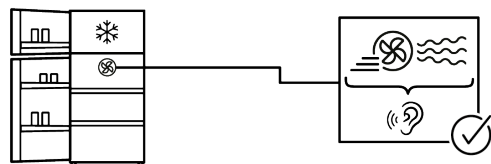
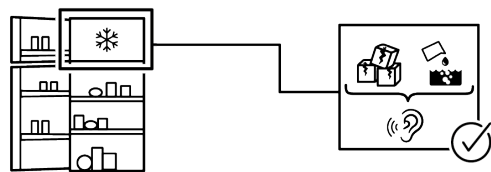
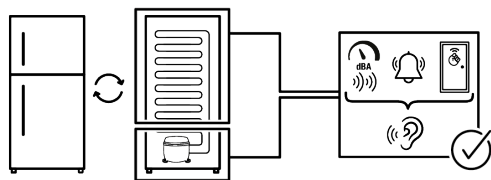
There is heat on the product surface.

- While your product is operating, you may experience high temperatures between the two doors, on the side panels, and in the rear grille area. This is normal and does not require any servicing.

The fan continues to run when the door is opened.

- The fan may continue to operate even when the freezer door is opened.

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the product. Do not attempt to repair the malfunctioning product yourself. This is normal.



Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the "Self-Repair" section).

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) shall void the guarantee.

Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard exclusively to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for self-repair or which are available in . For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in , might give rise to safety issues not attributable to , and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by Professional repairer.

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 36]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit. Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

Les symboles suivants apparaissent dans le manuel d'utilisation et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.

	Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. https://eprel.ec.europa.eu/
--	---

Table des matières

1	Instructions environnementales	20
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	20
2	Votre réfrigérateur	20
3	Installation.....	20
3.1	Emplacement pour l'installation...	20
3.2	Fixation des cales en plastique	21
3.3	Réglages des pieds avant.....	21
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	21
4	Changement de direction de la porte	21
5	Préparation	22
5.1	Que faire pour économiser l'énergie ?	22
5.2	Première utilisation	22
5.3	Classes climatiques et définitions.....	23
6	Utilisation du produit.....	23
7	Utilisation de votre appareil.....	23
7.1	Réglage de la température de fonctionnement	23
7.2	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	24
7.3	Conservation des aliments au réfrigérateur	25
8	Entretien et nettoyage.....	29
9	Dépannage.....	30

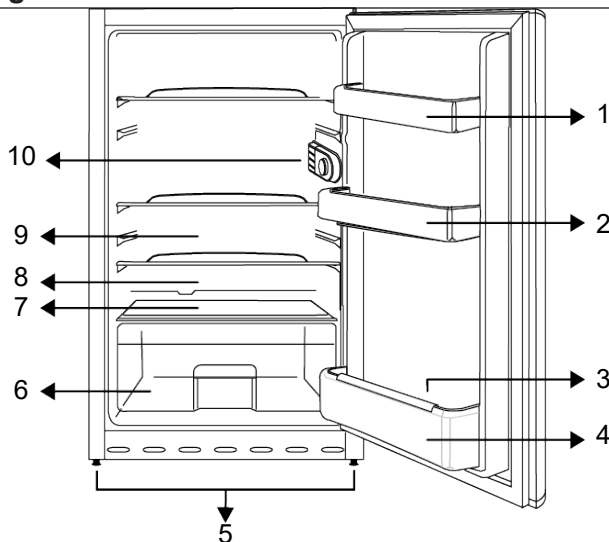
1 Instructions environnementales

1.1 Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables et sont marqués du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

2 Votre réfrigérateur



1 Balconnet

3 Porte-bouteilles

5 Pieds réglables

7 Étagère en verre pour Crisper

9 Étagère réglable

2 Porte-œufs

4 Étagère pour les bouteilles

6 Bac à légumes

8 Canal de récupération de l'eau de condensation

10 éclairage intérieur et bouton thermostat

***En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Emplacement pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentive-

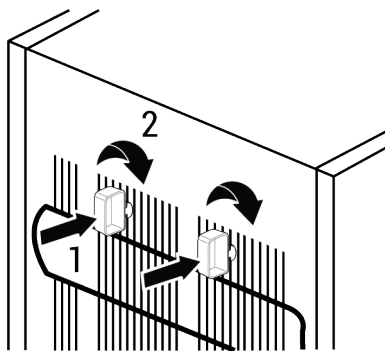
ment les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.
- Vérifiez la présence et le bon positionnement de l'intercalaire entre l'arrière du réfrigérateur et le mur (au cas où il est fourni avec l'appareil).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement de l'appareil.

3.2 Fixation des cales en plastique

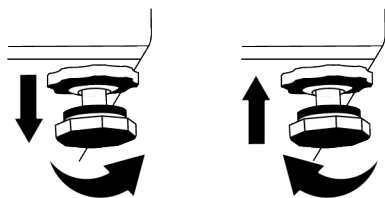
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur. Montez 2 pièces de cales en plastique comme indiqué sur l'illustration suivante.

(L'image présentée est dessinée de manière représentative, elle ne correspond pas tout à fait à votre produit).



3.3 Réglages des pieds avant

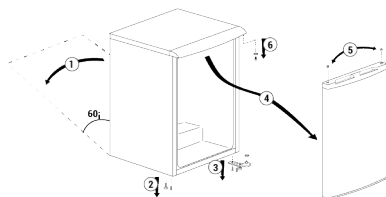
Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.

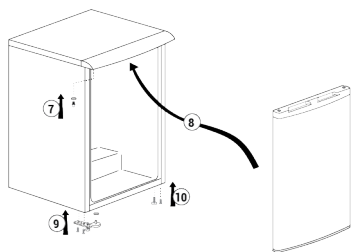


3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaire à l'évacuation de la chaleur récupérée dans la cavité du produit via le fluide frigorigène en haute pression, sont placés sur les parois latérales du produit. Ce phénomène normal implique que les parois peuvent devenir très chaudes. Attention au dégagement de chaleur (contact avec la paroi). Aucun entretien n'est nécessaire sur ces parois.

4 Changement de direction de la porte





5 Préparation

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

5.1 Que faire pour économiser l'énergie ?

- Cet appareil frigorifique n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastrable.
- Lors du chargement des aliments, veillez à laisser suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Puisque l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes restent fermées, celui-ci fonctionnera dans des conditions optimales pour la conservation de vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc., fonctionneront en fonction des besoins, avec une consommation d'énergie minimale.
- En cas de plusieurs options, les étagères en verre doivent être placées de manière à ne pas obstruer les aérations situées sur la paroi arrière et, de préférence, de façon à ce que ces aérations restent sous l'étagère. Cette configuration peut contribuer à améliorer la circulation de l'air et l'efficacité énergétique.
- Conservez les aliments au réfrigérateur en respectant les conditions de conservation appropriées afin d'économiser de l'énergie.

5.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous que les préparatifs nécessaires sont effectués conformément aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant d'utiliser le produit, afin de garantir une efficacité de réfrigération optimale.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant 6 heures sans y placer d'aliments et veillez à ce que la porte reste aussi fermée que possible.
- Les variations de température provoquées par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peuvent normalement entraîner de la condensation sur les étagères de la porte/du corps et sur la verrerie placée à l'intérieur du produit.
- Un bruit se fera entendre lorsque le compresseur se mettra en marche. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant du produit soient chauds. Ces zones sont conçues pour se réchauffer afin d'éviter la condensation.
- Sur certains modèles, le panneau lumineux s'éteint automatiquement une minute après la fermeture de la porte. Il se réactive à l'ouverture de la porte ou à la pression d'un bouton.

5.3 Classes climatiques et définitions

Veuillez vous référer à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil en fonction de sa classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré étendu : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

- **N** : Climat tempéré : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.
- **T** : Climat tropical : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

6 Utilisation du produit

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

- Ce produit ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Si vous vous absentez de votre domicile pendant une période prolongée (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas la machine à glaçons ni le distributeur d'eau, fermez le robinet d'arrivée d'eau. Sinon, une fuite d'eau pourrait se produire.
- De légères variations de brillance peuvent être observées sur les surfaces en acier inoxydable en raison du proces-

sus de fabrication et des caractéristiques intrinsèques du matériau. Ceci est normal et n'affecte pas les performances du produit.

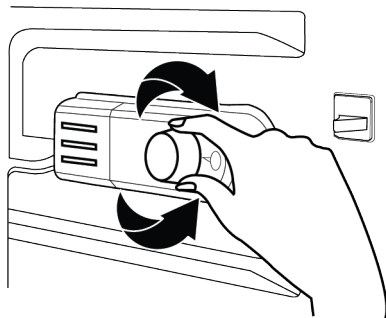
Arrêt du produit

- Retirez les aliments pour éviter les odeurs.
- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher en laissant les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs.

7 Utilisation de votre appareil

7.1 Réglage de la température de fonctionnement

La température de fonctionnement est réglée par le contrôle de la température.



Warm ← 1 2 3 4 5 Cold
(Or) Min. Max.

1 = Réglage de refroidissement le plus bas (réglage le plus chaud)

5 = Réglage de refroidissement le plus élevé (réglage le plus froid)

ou

Min. = Réglage de refroidissement le plus bas

(Réglage le plus chaud)

Max. = Réglage de refroidissement le plus élevé

(Réglage le plus froid)

La température moyenne à l'intérieur du compartiment réfrigérant doit être d'environ +5°C.

Veuillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

Veuillez noter qu'il y aura des températures différentes dans la zone de refroidissement.

La zone la plus froide se trouve juste au-dessus du bac à légumes.

La température interne dépend également de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité d'aliments stockés à l'intérieur. L'ouverture fréquente de la porte entraîne une augmentation de la température interne.

Il est donc recommandé de fermer la porte dès que possible après utilisation.

Utilisation des compartiments intérieurs

Clayettes amovibles : La distance entre les clayettes peut être ajustée au besoin.

Tiroir à légumes : Dans ce compartiment, les légumes et les fruits peuvent être stockés longtemps sans se gâter.

Clayette pour les bouteilles : Des bouteilles, des pots et des canettes peuvent être placés sur ces clayettes.

Stockage d'aliments

Le compartiment réfrigérateur est destiné au stockage à court terme d'aliments et de boissons frais.

Stockez les produits laitiers dans le compartiment désigné du réfrigérateur.

Les bouteilles peuvent être stockées dans le porte-bouteille ou sur l'étagère à bouteilles dans la porte.

La viande crue est mieux conservée dans un sac en polyéthylène dans le compartiment le plus bas du réfrigérateur.

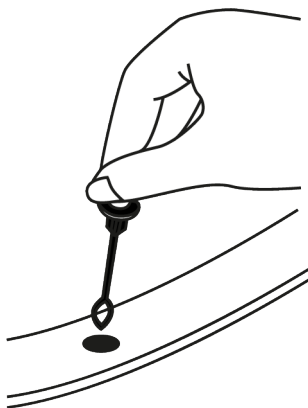
Laissez les aliments et les boissons chauds refroidir à température ambiante avant de les placer au réfrigérateur.

• Attention :

Stockez l'alcool concentré uniquement debout et bien fermé.

• Attention :

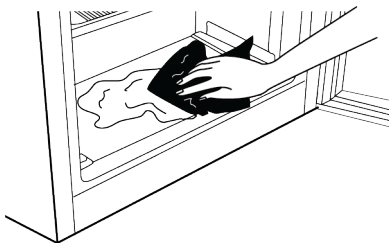
Ne stockez pas de substances explosives ou de récipients contenant des agents propulseurs inflammables (canettes, bombes aérosols, etc.) dans l'appareil. Risque d'explosion.



Dégivrage

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau décongelée s'écoule par le canal de drainage dans un récipient de collecte à l'arrière de l'appareil. Pendant le dégivrage, des gouttes d'eau se forment à l'arrière du réfrigérateur à cause de l'évaporateur.

Si les gouttes ne s'écoulent pas toutes vers le bas, elles risquent de geler à nouveau après le dégivrage. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude, mais jamais avec un objet dur ou pointu.



7.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

Appelez le service autorisé lorsque l'ampoule/LED utilisée pour l'éclairage de votre réfrigérateur doit être remplacée.

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

7.3 Conservation des aliments au réfrigérateur

Conservation des aliments dans le compartiment froid

Rangez les aliments à différents endroits en fonction de leurs caractéristiques :	
Nourriture	Emplacement
Œuf	étagère de porte
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, un compartiment à zéro degré (petit-déjeuner)/compartiment réfrigéré
Fruits, légumes et légumes	Compartiment à fruits et légumes, tiroir à légumes.
Viandes fraîches, volailles, poissons, charcuteries, plats cuisinés.	Si disponible, un compartiment à zéro degré (petit-déjeuner)/compartiment réfrigéré
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves et cornichons.	étagères supérieures ou étagère de porte
Boissons, bouteilles, condiments et en-cas.	étagère de porte

Stocker les aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez obtenir un refroidissement plus rapide en activant la fonction Congélation rapide 4 à 6 heures avant la congélation.
- Laissez les aliments chauds atteindre la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions suffisamment importantes pour chaque portion et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les mettre au congélateur.
- Pour éviter que les aliments ne se périmont, inscrivez la date de congélation, la durée de conservation et le nom de l'aliment sur l'emballage, en fonction des durées de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il est dangereux de consommer des aliments frais décongelés puis recongelés sans les avoir cuits.
- Lors de la congélation d'aliments frais, évitez tout contact entre les aliments frais et les aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés décongèleront.

Conservation des aliments congelés

- Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les durées de conservation indiquées dans ces instructions.
- Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage.
- Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le produit a peut-être partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.
- Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse.
- Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments pré-congelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glçons.

- Congelez les aliments uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

FR

Viandes et poissons			Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Produits carnés	Veau	Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Écaillé	En petits morceaux	6-8
		Schnitzel, côtelettes	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	6-8
	Mouton	Hacher	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux de viande ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
		Écaillé	En emballant la viande hachée dans un sac de congélation ou en l'enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
	Bœuf	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Écaillé	En petits morceaux	8-12
		viande bouillie	En le conditionnant en petites portions dans des sacs de congélation.	8-12
	Hacher		Non assaisonnés, en emballages plats.	1-3
	Abats (parties)		En morceaux	1-3
	Saucisse - Salami		Même s'il est dans un étui, il doit être emballé.	1-3
	Jambon		En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés.	2-3
volailles et gibiers	Poulet et dinde		Emballé dans du papier aluminium	4-6
	Oie		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Canard		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Cerf, lapin, chevreuil		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les arêtes doivent être retirées).	6-8

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il convient de le laver et de le sécher, et de couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poissons maigres (bar, turbot, sole)		4-6
	Poissons gras (bonite, maquereau, tassergal, rouget, anchois)		2-4
	fruits de mer	Nettoyés et emballés.	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique.	2-3

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
haricots grimpants	Après avoir lavé et coupé en petits morceaux, blanchir pendant 3 minutes.	10-13
Pois	Après nettoyage et lavage, blanchir pendant 2 minutes.	10-12
Chou	Après le nettoyage, blanchir pendant 1 à 2 minutes.	6-8
Carotte	Après le nettoyage et la découpe, blanchir pendant 3 à 4 minutes.	12
Poivre	Après avoir coupé la tige, l'avoir fendue en deux et avoir retiré les graines, blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Épinard	Après lavage et nettoyage, blanchir pendant 2 minutes.	6-9
poireau	Après avoir haché, blanchir pendant 5 minutes.	6-8
Chou-fleur	Séparez les feuilles, coupez le centre en morceaux, puis blanchissez-le dans un peu d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes.	10-12
Aubergine	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez pendant 4 minutes.	10-12
Courgette	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez-les pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Champignon	Faites-les légèrement revenir dans de l'huile et arrosez-les de jus de citron.	2-3
Maïs doux	Après le nettoyage, emballez-les avec l'épi ou en morceaux individuels.	12
Pommes et poires	Pelez la peau, tranchez-la et blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
abricots et pêches	Coupez-le en deux et retirez les graines.	4-6
Fraises et framboises	En lavant et en triant	8-12
fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre au récipient	12
Prune, cerise, griotte	Après lavage et retrait des tiges	8-12

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

Produits laitiers	Méthode de préparation	Durée maximale de stockage (mois)	Conditions de stockage
Fromage (à l'exception du fromage feta)	En tranches, avec du papier aluminium entre chaque.	6-8	Pour une conservation à court terme, il peut être laissé dans son emballage d'origine. Pour une conservation à long terme, il convient également de l'envelopper dans du papier aluminium ou plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son emballage d'origine ou ses contenants en plastique

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

« La quantité d'aliments frais pouvant être congelés dans un délai précis est indiquée sur l'étiquette. »

- La température des compartiments augmente sensiblement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et reste ouverte longtemps ; cela peut réduire la durée de conservation des aliments et entraîner leur détérioration.
- Afin d'éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, disposez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler librement entre eux.
- Assurez une bonne aération en laissant un espace entre les aliments et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi du fond, ils risquent de geler.
- Sortez les plats chauds de la cuisine du réfrigérateur et laissez-les revenir à température ambiante avant de les y mettre. Vous pouvez ensuite placer les plats tièdes sur les étagères inférieures. Conservez les aliments chauds à l'écart des aliments périssables.
- Décongelez vos aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous pourrez ainsi refroidir ce compartiment et économiser de l'énergie.
- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur peut accélérer

leur mûrissement. Cette pratique est déconseillée car elle réduit leur durée de conservation.

- Il est conseillé de conserver les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.
- Si vous constatez qu'un aliment s'est avarié dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec lui.
- Pour refroidir rapidement les plats comme les soupes et les ragoûts, cuisis dans de grandes casseroles, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans des récipients peu profonds individuels.
- Ne placez pas d'aliments non emballés à proximité des œufs.
- Conservez les fruits et légumes séparément et rangez chaque variété ensemble (par exemple : les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).
- Sortez les légumes verts du sac plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans du papier absorbant ou un torchon. Si vous lavez ce type d'aliment avant de le mettre au réfrigérateur, pensez à bien le sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une bonne circulation de l'air en conservant les fruits et légumes, sujets au dessèchement, dans des sacs en plastique perforés ou non scellés.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit (dans le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé selon les valeurs de consigne spécifiées, les aliments

conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.

Placer la nourriture

Étagères du compartiment réfrigéré : Aliments contenus dans des pots, des assiettes fermées et des boîtes fermées, œufs (dans une boîte fermée)

Étagères de porte du compartiment réfrigéré : aliments ou boissons en petites quantités et emballés

Plus croustillant : Légumes et fruits

Informations sur le congélateur

Selon la norme IEC 62552, pour chaque volume de 100 litres du compartiment congélateur, le produit doit pouvoir congeler 4,5 kg d'aliments à une température ambiante de 25 °C pendant 24 heures à -18 °C ou moins.

Les aliments ne peuvent être conservés pendant de longues périodes qu'à des températures de -18°C et inférieures.

Vous pouvez conserver la fraîcheur des aliments pendant des mois (dans un congélateur à des températures de -18°C et inférieures).

Les aliments à congeler ne doivent pas être mis en contact avec des aliments déjà congelés afin d'éviter une décongélation partielle.

Pour prolonger la durée de conservation des légumes surgelés, blanchissez-les et égouttez-les. Placez-les ensuite dans des récipients hermétiques et mettez-les au congélateur. Les bananes, les tomates, la laitue, le céleri, les œufs durs et les pommes de terre ne se congèlent pas. La congélation de ces aliments altère leur valeur nutritionnelle et leurs qualités gustatives. Il n'y a aucun risque de détérioration susceptible de nuire à la santé.

Placement alimentaire

Étagères du compartiment congélateur :

Divers aliments surgelés tels que viande, poisson, crème glacée, légumes, etc.

Étagères du réfrigérateur : Aliments en pots, plats couverts et récipients couverts, œufs (dans un récipient couvert)

Étagères de porte du réfrigérateur : Petits aliments ou boissons emballés

Conservation des légumes : Légumes et fruits

Compartiment froid : Produits de charcuterie (articles pour le petit-déjeuner, produits carnés à consommer rapidement)

8 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.

- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.
- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du

produit). Laisser l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.

- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essayez dé-

licatement la surface avec un chiffon en microfibre légèrement humidifié et utilisez un tampon de polissage sec. Suivez toujours le sens du grain de l'acier inoxydable.

Prévenir les mauvaises odeurs

Aucune substance susceptible de provoquer des odeurs n'est utilisée dans la fabrication de votre produit. Cependant, des odeurs peuvent apparaître en cas de stockage inadéquat des aliments ou de nettoyage insuffisant de la surface intérieure du produit.

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Protection des surfaces plastiques

En cas de déversement d'huile sur des surfaces en plastique, nettoyez-les immédiatement à l'eau chaude, car l'huile peut endommager la surface.

9 Dépannage

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » ! Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le revendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche n'est pas complètement enfoncée dans la prise. >>> Insérez la fiche de manière à ce qu'elle soit complètement enfoncée dans la prise.
- Le fusible de la prise où l'appareil est branché, ou le fusible principal, a sauté. >>> Vérifiez le fusible.

Condensation sur la paroi latérale du compartiment réfrigérateur.

- La porte a été ouverte et fermée trop souvent. >>> Veuillez éviter d'ouvrir et de fermer trop fréquemment la porte du produit.
- L'environnement est très humide. >>> Ne pas installer le produit dans des environnements très humides.
- Les aliments contenant des liquides peuvent être conservés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments contenant des liquides dans des récipients fermés.
- La porte du produit était restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte du produit ouverte trop longtemps.
- Le thermostat est réglé trop froid. >>> Réglez le thermostat sur la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- En cas de coupure de courant soudaine ou si la prise est débranchée puis rebranchée, le thermostat de protection du compresseur se déclenchera car la pression du gaz dans le circuit de refroidissement ne sera pas encore équilibrée. L'appareil devrait redémarrer après environ 6 minutes. Si ce n'est pas le cas après ce délai, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil est en cours de dégivrage. >>> Ceci est normal pour un produit à dégivrage entièrement automatique. Le cycle de dégivrage se produit périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Veuillez vérifier que la prise est bien branchée.
- Les réglages de température sont incorrects. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- L'alimentation électrique est coupée. >>> Le produit fonctionnera normalement une fois le courant rétabli.

Le bruit de fonctionnement du réfrigérateur augmente lorsqu'il est en marche.

- Les performances du produit peuvent varier en fonction des variations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le réfrigérateur fonctionne trop souvent ou trop longtemps.

- Le nouveau produit peut être plus grand que l'ancien. Les produits plus grands durent plus longtemps.
- La température ambiante peut être élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps dans des environnements chauds.
- Il se peut que l'appareil ait été branché récemment ou que de nouveaux aliments aient été ajoutés. >>> Lorsqu'il est branché pour la première fois ou que de nouveaux aliments sont ajoutés, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est plus long. Ceci est normal.
- Ce produit a peut-être récemment été servi avec une grande quantité d'aliments chauds. >>> Ne servez pas d'aliments chauds dans ce produit.

- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes pendant de longues périodes. >>> L'air chaud qui entre prolonge le fonctionnement de l'appareil. Évitez d'ouvrir les portes trop souvent.
- Il se peut que la porte du réfrigérateur soit restée entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- L'appareil est réglé sur une température très basse. >>> Augmentez la température de l'appareil et attendez qu'il l'atteigne.
- Le joint de la porte du réfrigérateur peut être sale, usé, cassé ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint. Un joint de porte endommagé ou cassé obligera l'appareil à fonctionner plus longtemps pour maintenir la température actuelle.

La température du congélateur est trop basse, mais celle du réfrigérateur est adéquate.

- La température du compartiment congélateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment congélateur et vérifiez.

La température du réfrigérateur est trop basse, mais celle du congélateur est adéquate.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment réfrigérateur et vérifiez.

Les aliments conservés dans les tiroirs du réfrigérateur gèlent.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment réfrigérateur et vérifiez.

La température dans le réfrigérateur ou le congélateur est trop élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est peut-être réglée trop haut. Ce réglage influe sur la température du compartiment congélateur. Essayez de régler la température du réfrigérateur ou du

congélateur et attendez que la température dans l'un des compartiments atteigne un niveau satisfaisant.

- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes trop longtemps. >>> N'ouvrez pas les portes trop souvent.
- La porte est peut-être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- Il se peut que l'appareil ait été branché récemment ou que de nouveaux aliments aient été ajoutés. >>> Ceci est normal. Lorsqu'un appareil est branché pour la première fois ou que de nouveaux aliments sont ajoutés, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est plus long que d'habitude.
- Ce produit a peut-être récemment été servi avec une grande quantité d'aliments chauds. >>> Ne servez pas d'aliments chauds dans ce produit.

Secousses ou bruits.

- Le sol n'est ni plat ni stable. >>> Si le produit vacille lorsqu'on le déplace lentement, ajustez ses pieds pour le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est suffisamment stable pour supporter son poids.
- Les objets posés sur le produit peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tout objet du produit.
- Le produit émet des bruits tels que des fuites ou des projections de liquide.
- En raison du principe de fonctionnement du produit, des flux de liquide et de gaz se produisent. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le produit produit un bruit de vent.

- Un ventilateur est utilisé pour refroidir le produit. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

De la condensation se forme sur les parois internes du produit.

- Par temps chaud et humide, le givrage et la condensation augmentent. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes trop longtemps. >>> N'ouvrez pas les portes trop souvent et fermez-les si elles sont ouvertes.
- La porte est peut-être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

De la condensation se forme à l'extérieur du produit ou entre les portes.

- L'air peut être humide, ce qui est tout à fait normal par temps humide. La condensation disparaît lorsque l'humidité diminue.

L'intérieur du produit sent mauvais.

- Le nettoyage régulier n'a pas été effectué. >>> Nettoyez régulièrement l'intérieur du produit avec une éponge, de l'eau chaude ou une solution de bicarbonate de soude.
- Certains contenants ou matériaux d'emballage peuvent dégager des odeurs. >>> Utilisez des contenants ou des matériaux d'emballage inodores.
- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes libérés par les aliments conservés dans des récipients ouverts peuvent provoquer des odeurs désagréables.
- Retirez du produit tout aliment périmé ou avarié.

La porte ne se ferme pas.

- Il se peut que des emballages alimentaires empêchent la porte de se fermer. >>> Déplacez les emballages qui bloquent la porte.
- Le produit risque de ne pas tenir parfaitement droit au sol. >>> Ajustez les pieds pour équilibrer le produit.
- Le sol n'est ni de niveau ni stable. >>> Assurez-vous que le sol est de niveau et suffisamment stable pour supporter le produit.

Les bacs à légumes sont exigus.

- Il se peut que des aliments touchent le haut du tiroir. >>> Rangez les aliments dans le tiroir.

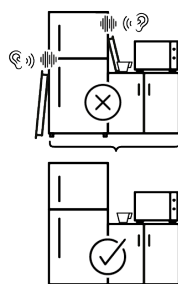
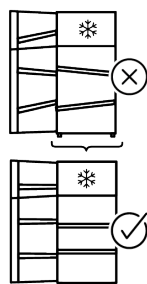
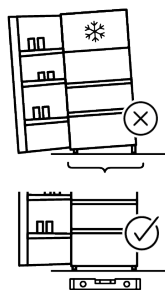
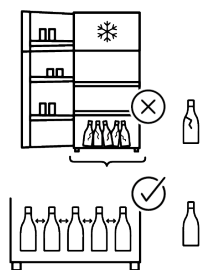
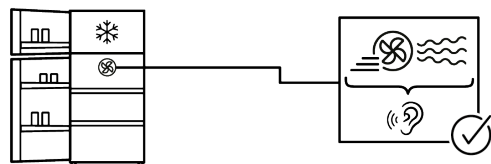
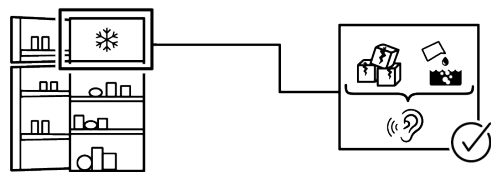
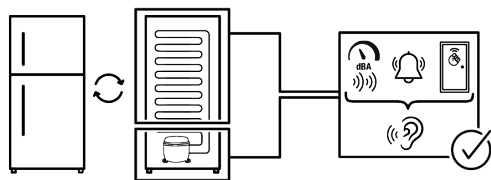
La surface du produit est chaude.

- Pendant le fonctionnement de votre produit, vous pourriez constater des températures élevées entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière. Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention.

Le ventilateur continue de fonctionner même lorsque la porte est ouverte.

- Le ventilateur peut continuer à fonctionner même lorsque la porte du congélateur est ouverte.

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le revendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez pas de réparer vous-même le produit défectueux. Ce dysfonctionnement est normal.



CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

FR

Certaines défaillances (simples) peuvent être traitées de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'aucun problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse ne survienne, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Par conséquent, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, adressez-vous à des réparateurs professionnels agréés pour toutes réparations afin d'éviter des problèmes de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est une personne à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE

Toutefois, seul l'agent de service (c'est-à-dire les réparateurs professionnels agréés) que vous pouvez joindre au numéro de téléphone indiqué dans le manuel d'utilisation/la carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre fournisseur agréé peut fournir un service conformément aux conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) Marka annulent la garantie.

Auto-réparation

L'auto-réparation peut être effectuée par l'utilisateur final en ce qui concerne les pièces de rechange suivantes : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible sur à partir du 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur . Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur , pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à , et annuleront la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, mais de contacter dans de tels cas des réparateurs professionnels autorisés ou des réparateurs professionnels agréés. Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, vous devez vous adresser à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés pour les réparations suivantes : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte d'inverseur, panneau d'affichage, etc.

Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans. Pendant cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour faire fonctionner le réfrigérateur correctement.

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR



FR

ÉLÉMENTS
PAPIER



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

[] 36]

Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.
Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf www.register10.eu.
Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.
Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

Die folgenden Symbole werden im Benutzerhandbuch und auf dem Produkt verwendet:

 **Lesen Sie die Bedienungsanleitung.**

 ENERGY  SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)  	Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (*) auf dem Energieetikett abgerufen werden. https://eprel.ec.europa.eu/
---	--

Inhaltsverzeichnis

1	Umwelthinweise.....	40
1.1	Entsorgung des Verpackungsmaterials.....	40
2	Ihr Kühlschrank.....	40
3	Aufstellung	40
3.1	Richtiger Ort für die Installation....	40
3.2	Anbringen der Kunststoffkeile.....	41
3.3	Einstellen der Füße.....	41
3.4	Warnung vor heißer Oberfläche!...	41
4	Ändern der Türrichtung	41
5	Vorbereitung	42
5.1	Was man zum Energiesparen tun kann.....	42
5.2	Erste Verwendung	42
5.3	Klimaklassen und Definitionen.....	42
6	Produktbedienung.....	43
7	Verwendung des Geräts	43
7.1	Einstellung der Betriebstemperatur	43
7.2	Auswechseln der Beleuchtungslampe	44
7.3	Lebensmittelaufbewahrung im Kühlschrank	44
8	Wartung und Reinigung	49
9	Fehlerbehebung	50

1 Umwelthinweise

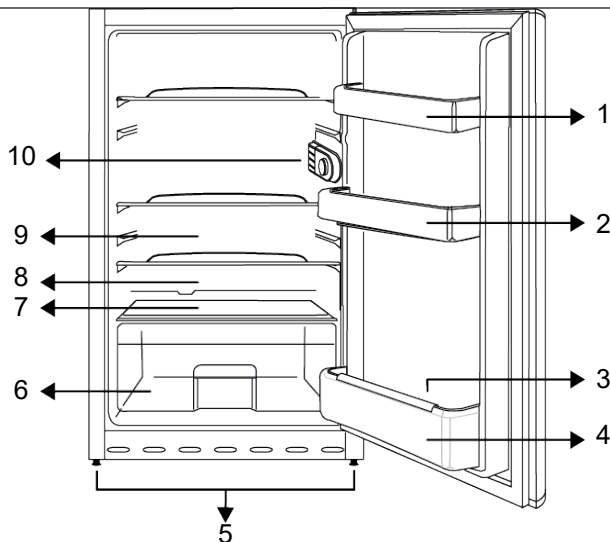
1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet .

Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsbewusst und unter Beachtung der örtlichen Abfallbeseitigungsvorschriften entsorgt werden.

DE

2 Ihr Kühlschrank



1 Türregal

3 Flaschenhalter

5 Stellfüße

7 Gemüsefach Glasregal

9 Einstellbares Regal

2 Eierhalter

4 Flaschenablage

6 Gemüsefach

8 Auftauwasserauffangkanal

10 Innenbeleuchtung und Thermostatkноп

***Optional:** Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem

Produkt überein. Wenn Ihr Produkt nicht die relevanten Teile enthält, beziehen sich die Informationen auf andere Modelle.

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

3.1 Richtiger Ort für die Installation

Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass

die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Monteur, um die Versorgungsleitungen entsprechend zu installieren.

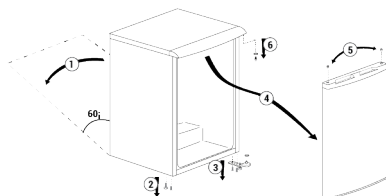
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.

- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.
- Ihr Produkt benötigt eine ausreichende Luftzirkulation, um effizient zu funktionieren. Wenn Sie das Gerät in eine Nische stellen, denken Sie daran, mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Produkt und der Decke, der Rückwand und den Seitenwänden zu lassen.
- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstandsschutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).
- Wenn die Komponente nicht verfügbar ist oder verloren geht oder heruntergefallen ist, positionieren Sie das Produkt so, dass zwischen der Rückseite des Produkts und der Wand des Raums mindestens 5 cm Abstand verbleiben. Der Freiraum an der Rückseite ist wichtig für den effizienten Betrieb des Produkts.

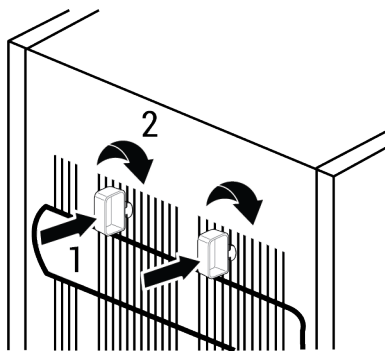
3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

Verwenden Sie die mit dem Gerät gelieferten Kunststoffkeile, um ausreichend Platz für die Luftzirkulation zwischen dem Gerät und der Wand zu schaffen. Montieren Sie 2 Kunststoffkeile wie in der folgenden Abbildung gezeigt.

4 Ändern der Türrichtung

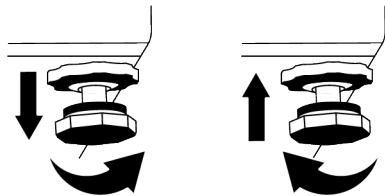


(Das angegebene Bild ist repräsentativ gezeichnet, es entspricht nicht vollständig Ihrem Produkt.)



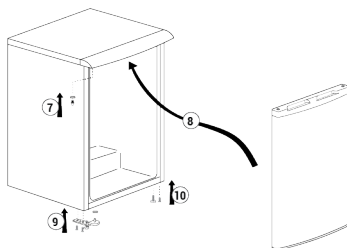
3.3 Einstellen der Füße

Wenn sich das Gerät nicht im Gleichgewicht befindet, stellen Sie die vorderen verstellbaren Füße ein, indem Sie sie nach rechts oder links drehen.



3.4 Warnung vor heißer Oberfläche!

Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit kann durch diese Oberflächen fließen und heiße Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.



5 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“!

5.1 Was man zum Energiesparen tun kann

- Dieses Kühlgerät ist nicht für den Einbau in Kühlschränke vorgesehen.
- Beim Einräumen der Lebensmittel sollte genügend Platz im Kühlschrank gelassen werden, damit eine ausreichende Luftzirkulation zur Kühlung gewährleistet ist.
- Da bei geschlossenen Türen keine heiße und feuchte Luft direkt in das Produkt eindringen kann, optimiert es sich selbst und schafft optimale Bedingungen zum Schutz Ihrer Lebensmittel. Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtaufunktion, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und verbrauchen dabei minimal Energie.
- Falls mehrere Optionen zur Verfügung stehen, müssen die Glasregale so platziert werden, dass die Lüftungsauslässe an der Rückwand nicht verdeckt werden und idealerweise unterhalb des Glasregals verlaufen. Diese Kombination kann die Luftverteilung und Energieeffizienz verbessern.
- Um Energie zu sparen, sollten Lebensmittel unter geeigneten Lagerbedingungen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

5.2 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, vergewissern Sie sich, dass die notwendigen Vorbereitungen gemäß den Anweisungen in den Abschnitten „Sicherheitshinweise“ und „Installation“ getroffen wurden.

- Um die volle Kühlleistung zu gewährleisten, warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät 6 Stunden lang laufen, ohne Lebensmittel hineinzugeben, und halten Sie die Tür des Geräts so geschlossen wie möglich.

- Die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Benutzung des Produkts verursachten Temperaturänderungen können normalerweise zu Kondensation an den Tür-/Gehäuseablagen und den im Produkt platzierten Glaswaren führen.
- Beim Einschalten des Kompressors ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt auch dann Geräusche macht, wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeiten und Gase komprimiert werden können.
- Es ist normal, dass die Vorderkanten des Produkts warm sind. Diese Bereiche sind so konstruiert, dass sie sich erwärmen, um Kondensation zu verhindern.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Kontrollleuchte 1 Minute nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, sobald die Tür geöffnet oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

5.3 Klimaklassen und Definitionen

Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse trifft eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät zu.

- **SN:** Erweiterter Einsatz in gemäßigten Klimazonen: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 10 °C und 32 °C ausgelegt.
- **N:** Gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16 °C und 32 °C ausgelegt.
- **ST:** Subtropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16 °C und 38 °C ausgelegt.
- **T:** Tropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16 °C und 43 °C ausgelegt.

6 Produktbedienung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“!

- Das Produkt sollte nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Wenn Sie längere Zeit nicht zu Hause sind (z. B. im Urlaub) und weder den Eiskwürfelbereiter noch den Wasserspender benutzen, drehen Sie den Wasserhahn zu. Andernfalls kann es zu einem Wasserleck kommen.
- Aufgrund des Herstellungsprozesses und der materialbedingten Eigenschaften können bei Edelstahloberflächen gering-

fügte Abweichungen im Glanz auftreten. Dies ist normal und beeinträchtigt die Produktleistung nicht.

Produktabschaltung

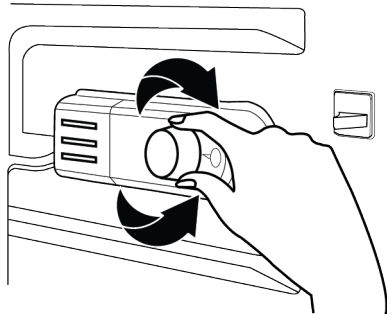
- Entfernen Sie die Lebensmittel, um Geruchsbildung zu vermeiden.
- Warten Sie, bis das Eis geschmolzen ist, reinigen Sie den Innenraum und lassen Sie ihn trocknen. Lassen Sie dabei die Türen offen, um Beschädigungen der Kunststoffteile im Innenraum zu vermeiden.

DE

7 Verwendung des Geräts

7.1 Einstellung der Betriebstemperatur

Die Betriebstemperatur wird über den Temperaturregler eingestellt.



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

1=Niedrigste Kühleinstellung (wärmste Einstellung)

5=Höchste Kühleinstellung (kälteste Einstellung)

oder

Min. = Niedrigste Kühleinstellung
(wärmste Einstellung)

Max. = Höchste Kühleinstellung
(kälteste Einstellung)

Die durchschnittliche Temperatur im Inneren des Kühlfachs sollte etwa +5°C betragen.

Bitte wählen Sie eine Einstellung, die der gewünschten Temperatur entspricht.

Bitte beachten Sie, dass im Kühlbereich unterschiedliche Temperaturen herrschen werden.

Die kälteste Zone befindet sich direkt über dem Kühlfach.

Die Innentemperatur hängt auch von der Umgebungstemperatur, der Häufigkeit, mit der die Tür geöffnet wird, und der Menge der darin gelagerten Lebensmittel ab. Häufiges Öffnen der Tür lässt die Innentemperatur ansteigen.

Es wird daher empfohlen, die Tür nach der Benutzung so schnell wie möglich zu schließen.

Verwendung der Innenfächer

Bewegliche Regale: Der Abstand zwischen den Einlegeböden kann nach Bedarf eingestellt werden.

Gemüseschublade: In diesem Fach können Gemüse und Obst lange gelagert werden, ohne zu verderben.

Flaschenablage: Flaschen, Gläser und Dosen können auf diese Fächer gestellt werden.

Lebensmittellagerung

Das Kühlfach ist für die kurzfristige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln und Getränken vorgesehen.

Lagern Sie Milchprodukte in dem dafür vorgesehenen Fach des Kühlschranks.

Flaschen können im Flaschenhalter oder auf der Flaschenablage in der Tür gelagert werden.

Rohes Fleisch bewahren Sie am besten in einem Polyethylenbeutel im untersten Fach des Kühlschranks auf.

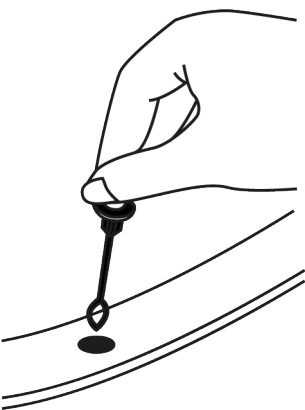
Lassen Sie heiße Speisen und Getränke auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

• **Achtung:**

Bewahren Sie konzentrierten Alkohol nur aufrecht und fest verschlossen auf.

• **Achtung:**

Bewahren Sie keine explosiven Stoffe oder Behälter mit brennbaren Treibgasen (Dosen, Spraydosen usw.) im Gerät auf. Es besteht Explosionsgefahr.

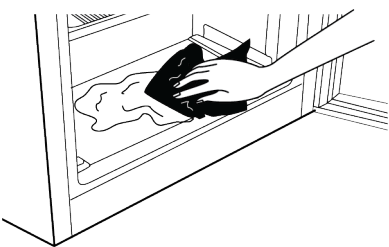


Abtauen

Die Abtauung des Kühlfachs erfolgt automatisch. Das abgetaute Wasser fließt durch die Ablaufrinne in einen Auffangbehälter an der Rückseite des Geräts.

Während des Abtauens bilden sich durch den Verdampfer Wassertropfen an der Rückseite des Kühlschranks.

Wenn die Tropfen nicht alle nach unten abfließen, können sie nach dem Abtauen wieder gefrieren. Reinigen Sie sie mit einem in warmem Wasser getränkten Tuch, aber niemals mit einem harten oder scharfen Gegenstand.



7.2 Auswechseln der Beleuchtungslampe

Rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, wenn die Glühbirne/LED für die Beleuchtung Ihres Kühlschranks ausgetauscht werden soll.

Die in diesem Gerät verwendeten Lampen können nicht für die Hausbeleuchtung verwendet werden. Die beabsichtigte Verwendung dieser Lampe soll dem Benutzer helfen, Lebensmittel sicher und bequem in den Kühl- / Gefrierschrank zu stellen.

7.3 Lebensmittelaufbewahrung im Kühlschrank

Lebensmittelaufbewahrung im Kühlfach

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:	
Essen	Standort
Ei	Türablage
Milchprodukte (Butter, Käse)	Falls vorhanden, ein 0-Grad-Fach (Frühstücksfach)/Kühlfach
Obst, Gemüse und Blattgemüse	Obst- und Gemüsefach, Gemüseschublade.

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:

Essen	Standort
Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurstwaren, zubereitete Speisen.	Falls vorhanden, ein 0-Grad-Fach (Frühstücksfach)/Kühlfach
Fertiggerichte, verpackte Produkte, Konserven und Essiggurken.	obere Regale oder Türablage
Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks.	Türablage

Lebensmittel im Gefrierfach aufbewahren

- Eine schnellere Kühlung erreichen Sie, indem Sie die Schnellgefrierfunktion 4-6 Stunden vor dem Einfrieren aktivieren.
- Heiße Speisen sollten Raumtemperatur annehmen, bevor sie in das Gefrierfach gestellt werden.
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, sollten in ausreichend große Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden.
- Es wird empfohlen, Lebensmittel vor dem Einfrieren zu verpacken.
- Um zu verhindern, dass Lebensmittel über ihr Verfallsdatum hinausgehen, sollten Sie das Einfrierdatum, die Lagerzeit und den Namen des Lebensmittels entsprechend den Lagerzeiten verschiedener Lebensmittel auf die Verpackung schreiben.
- Aufgetaute Lebensmittel sollten zügig verzehrt werden. Aufgetaute Lebensmittel können nur gekocht und anschließend wieder eingefroren werden. Der Verzehr von aufgetauten und wieder eingefrorenen frischen Lebensmitteln ohne vorheriges Kochen ist nicht sicher.
- Beim Einfrieren frischer Lebensmittel ist darauf zu achten, dass frische und bereits gefrorene Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen. Andernfalls tauen die gefrorenen Lebensmittel auf.

Lagerung von Tiefkühlkost

- Bitte beachten Sie bei der Lagerung von Lebensmitteln die in dieser Anleitung angegebenen Lagerzeiten.
- Um die Lebensmittelqualität zu erhalten, sollte die Zeit zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich sein.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei -18°C oder kälter gelagert wird.
- Kaufen Sie keine Lebensmittel, deren Verpackung Eis oder ähnliche Substanzen enthält. Das bedeutet, dass das Produkt möglicherweise teilweise aufgetaut und dann wieder eingefroren wurde. Die Temperatur beeinflusst die Qualität der Lebensmittel.
- Lagern Sie Lebensmittel gemäß den Herstellerangaben. Entnehmen Sie nur so viel Lebensmittel aus dem Gefrierschrank, wie Sie benötigen.
- Außer unter extremen Umweltbedingungen bleiben Lebensmittel sowohl im Kühlfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Ihr Produkt auf die in der Tabelle der empfohlenen Einstellwerte angegebenen Werte eingestellt ist.
- Frisches Obst und Gemüse können teilweise gefrieren, wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist.
- Das 2-Sterne-Fach eignet sich für vorgefrorene Lebensmittel. Eiscreme und Eiskwürfel können dort aufbewahrt werden.
- Lebensmittel dürfen nur im 4-Sterne-Fach eingefroren werden.

Fleisch und Fisch			Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monat)
Fleischprodukte	Kalbfleisch	Steak	Schneiden Sie die Stücke in 2 cm dicke Scheiben und legen Sie Alufolie dazwischen oder wickeln Sie sie fest in Frischhaltefolie ein.	6-8
		Braten	Indem man die Fleischstücke in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	6-8
		Abgeblättert	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem man Alufolie zwischen die geschnittenen Stücke legt oder sie einzeln in Frischhaltefolie einwickelt.	6-8
	Hammel	Hacken	Indem man Alufolie zwischen die Fleischstücke legt oder sie einzeln in Frischhaltefolie einwickelt.	4-8
		Braten	Indem man die Fleischstücke in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	4-8
		Abgeblättert	Indem man das gehackte Fleisch in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	4-8
	Rindfleisch	Braten	Indem man die Fleischstücke in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	8-12
		Steak	Schneiden Sie die Stücke in 2 cm dicke Scheiben und legen Sie Alufolie dazwischen oder wickeln Sie sie fest in Frischhaltefolie ein.	8-12
		Abgeblättert	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Indem man es in kleinen Portionen in Gefrierbeuteln verpackt.	8-12
	Hackfleisch		Ungewürzt, in flachen Verpackungen.	1-3
	Innereien (Teile)		In Stücken	1-3
	Wurst - Salami		Auch wenn es sich in einem Gehäuse befindet, muss es verpackt werden.	1-3
	Schinken		Indem man Alufolie zwischen die geschnittenen Stücke legt.	2-3
Geflügel und Wildtiere	Huhn und Pute		In Folie eingewickelt	4-6
	Gans		In Alufolie einwickeln (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten).	4-6
	Ente		In Alufolie einwickeln (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten).	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh		In Alufolie einwickeln (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten, und die Gräten sollten entfernt werden).	6-8
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Hecht, Wels)		Nach gründlicher Reinigung der Innenseiten und Schuppen sollte das Tier gewaschen und getrocknet werden. Gegebenenfalls sollten Schwanz und Kopf abgetrennt werden.	2
	Magerer Fisch (Seebarsch, Steinbutt, Seeezunge)			4-6
	Fettreiche Fische (Bonito, Makrele, Blaufisch, Rotbarbe, Sardelle)			2-4
	Schalentiere		Gereinigt und in Säcken verpackt.	4-6
	Kaviar		In seiner Verpackung, in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter.	2-3

„Die in der Tabelle angegebenen Lagerzeiten basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Gemüse und Obst	Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monat)
Stangenbohnen	Nach dem Waschen und Zerkleinern 3 Minuten blanchieren.	10-13
Erbse	Nach dem Reinigen und Waschen 2 Minuten blanchieren.	10-12
Kohl	Nach dem Reinigen 1-2 Minuten blanchieren.	6-8
Karotte	Nach dem Putzen und Schneiden 3-4 Minuten blanchieren.	12
Pfeffer	Nachdem man den Stiel abgeschnitten, die Frucht halbiert und die Kerne entfernt hat, blanchiert man sie 2-3 Minuten lang.	8-10
Spinat	Nach dem Waschen und Reinigen 2 Minuten blanchieren.	6-9
Lauch	Nach dem Zerkleinern 5 Minuten blanchieren.	6-8
Blumenkohl	Die Blätter voneinander trennen, das Innere in Stücke schneiden und anschließend 3-5 Minuten in etwas Zitronenwasser blanchieren.	10-12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden und 4 Minuten blanchieren.	10-12
Zucchini	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden und 2-3 Minuten blanchieren.	8-10
Pilz	In Öl leicht anbraten und mit Zitronensaft beträufeln.	2-3
Zuckermais	Nach der Reinigung können Sie die Maiskolben zusammen mit dem Maiskolben oder in Einzelteilen verpacken.	12
Äpfel und Birnen	Die Haut abziehen, das Gemüse in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten blanchieren.	8-10
Aprikosen und Pfirsiche	Halbieren Sie die Frucht und entfernen Sie die Kerne.	4-6
Erdbeeren und Himbeeren	Durch Waschen und Sortieren	8-12
gekochtes Obst	Durch Hinzufügen von 10 % Zucker zum Behälter	12
Pflaume, Kirsche, Sauerkirsche	Nach dem Waschen und Entfernen der Stiele	8-12

„Die in der Tabelle angegebenen Lagerzeiten basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Milchprodukte	Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
Käse (ausgenommen Feta)	In Scheiben geschnitten, mit Alufolie dazwischen.	6-8	Für die kurzfristige Lagerung kann es in der Originalverpackung belassen werden. Für die langfristige Lagerung sollte es zusätzlich in Aluminium- oder Plastikfolie eingewickelt werden.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	In der Originalverpackung oder in Kunststoffbehältern

„Die in der Tabelle angegebenen Lagerzeiten basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

„Die Menge an frischen Lebensmitteln, die innerhalb eines bestimmten Zeitraums eingefroren werden kann, ist auf dem Typenetikett angegeben.“

- Die Temperatur im Kühlfach steigt deutlich an, wenn die Tür häufig geöffnet und geschlossen und lange Zeit offen gelas-

sen wird. Dies kann die Haltbarkeit der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.

- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.

- Um eine bessere und gleichmäßigere Kühlung zu erreichen, sollten die Lebensmittel so angeordnet werden, dass kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Abstand zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie gefrieren.
- Lassen Sie gekochte, warme Speisen auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen. Anschließend können Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Lagern Sie warme Speisen getrennt von leicht verderblichen Lebensmitteln.
- Tauen Sie Ihre Tiefkühlkost im Frischhaltefach auf. So können Sie das Frischhaltefach mit Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Die Lagerung unreifer tropischer Früchte (Mango, verschiedene Melonensorten, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank kann den Reifeprozess beschleunigen. Dies ist jedoch nicht empfehlenswert, da es die Haltbarkeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und andere Wurzelgemüse sollten Sie an einem dunklen und kühlen Ort lagern, nicht im Kühlschrank.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie dieses Lebensmittel weg und reinigen Sie die Utensilien, die damit in Berührung gekommen sind.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in flache Behälter umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Unverpackte Lebensmittel sollten nicht in der Nähe von Eiern aufbewahrt werden.
- Obst und Gemüse sollten getrennt aufbewahrt werden, wobei jede Sorte zusammen gelagert wird (z. B. Äpfel zu Äpfeln, Karotten zu Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus der Plastiktüte und legen Sie es, nachdem Sie es in ein Papiertuch oder ein trockenes Tuch gewickelt haben, in den Kühlschrank. Wenn Sie dieses Gemüse vor dem Einlagern in den Kühlschrank waschen, denken Sie daran, es anschließend abzutrocknen.
- Sie können sowohl ein feuchtes Klima schaffen als auch für Luftzirkulation sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.
- Außer in Fällen, in denen extreme Umstände vorliegen, behalten die Lebensmittel ihre Frische länger, wenn Ihr Produkt (gemäß der Tabelle mit den empfohlenen Sollwerten) auf die angegebenen Sollwerte eingestellt ist – sowohl im Kühlfach als auch im Gefrierfach.

Das Essen anrichten

Ablagen im Kühlfach: Lebensmittel in Töpfen, auf Tellern und in Behältern mit Deckel, Eier (in einem geschlossenen Behälter)

Türablagen des Kühlfachs: Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

Knuspriger: Gemüse und Obst

Gefrierschrankinformationen

Gemäß der Norm IEC 62552 muss das Produkt pro 100 Liter Gefrierfachvolumen in der Lage sein, 4,5 kg Lebensmittel bei 25 °C Raumtemperatur 24 Stunden lang bei -18 °C oder darunter einzufrieren.

Lebensmittel können nur bei Temperaturen von -18°C und darunter über längere Zeiträume haltbar gemacht werden.

Sie können die Frische von Lebensmitteln über Monate hinweg bewahren (in einem Tiefkühlschrank bei Temperaturen von -18°C und darunter).

Um ein teilweises Auftauen zu verhindern, sollten Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, nicht mit bereits eingefrorenen Lebensmitteln in Kontakt gebracht werden. Um die Haltbarkeit von Tiefkühlgemüse zu verlängern, blanchieren Sie es und lassen Sie es abtropfen. Geben Sie es anschlie-

ßend in luftdichte Behälter und frieren Sie es ein. Lebensmittel wie Bananen, Tomaten, Salat, Sellerie, hartgekochte Eier und Kartoffeln eignen sich nicht zum Einfrieren. Das Einfrieren dieser Lebensmittel beeinträchtigt ihren Nährwert und ihre Geschmacksqualität. Es besteht keine Gefahr des Verderbens, die die menschliche Gesundheit gefährdet.

Lebensmittelpplatzierung

Ablagen im Gefrierfach: Verschiedene Tiefkühlprodukte wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.

Kühlschrankablagen: Lebensmittel in Töpfen, abgedeckten Schüsseln und Behältern, Eier (in einem abgedeckten Behälter)

Kühlschranktürablagen: Kleine, verpackte Lebensmittel oder Getränke

Gemüselagerung: Gemüse und Obst

Kühlfach: Feinkostprodukte (Frühstücksartikel, Fleischprodukte zum schnellen Verzehr)

8 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“!

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Der Staub am Lüftungsgitter auf der Rückseite des Produkts sollte mindestens einmal jährlich (ohne den Deckel zu öffnen) entfernt werden. Verwenden Sie dazu ein trockenes Tuch.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Bauteile gelangt.
- Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt, um die Tür- und Korpusablagen herauszunehmen. Heben Sie die Türablagen nach oben an, um sie zu entnehmen. Nach der Reinigung und dem Trocknen schieben Sie sie von oben nach unten wieder an ihren Platz.
- Verwenden Sie niemals chlorhaltiges Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenfläche des Produkts oder verchromter Teile. Chlor verursacht Rost auf diesen Metalloberflächen.
- Um zu verhindern, dass sich die Aufdrucke auf dem Kunststoffteil ablösen oder verformen, verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Benzin, Poliermittel usw. Zur Reinigung verwenden Sie ein weiches Tuch mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie es anschließend ab.
- Bei Produkten ohne No-Frost-Technologie bilden sich Wassertropfen und bis zu fingerdicker Frost an der Rückwand des Kühlfachs. Reinigen Sie diese Stelle nicht und tragen Sie keinesfalls Öl oder ähnliche Substanzen auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenfläche des Produkts ausschließlich ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch. Schwämme und andere Reinigungstücher können Kratzer verursachen.
- Reinigen Sie die Innenflächen des Produkts, indem Sie alle abnehmbaren Teile mit einer milden Seifenlauge und etwas Backpulver abwaschen. Gründlich abspülen und vollständig trocknen lassen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Beleuchtung und das Bedienfeld eindringt.
- Verwenden Sie auf keiner Innenfläche Essig, Reinigungsalkohol oder andere alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Außenflächen aus Edelstahl

Verwenden Sie einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger und tragen Sie ihn mit einem fusselfreien, weichen Tuch auf. Zum Polieren wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden anschließend ein trockenes Polierpad. Polieren Sie dabei stets in Richtung der Edelstahlmaserung.

Vorbeugung von unangenehmen Gerüchen

Bei der Herstellung Ihres Produkts werden keine geruchsbildenden Substanzen verwendet. Dennoch können Gerüche durch unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel oder unzureichende Reinigung der Innenflächen des Produkts entstehen.

- Um dieses Problem zu vermeiden, reinigen Sie die Stelle alle 15 Tage mit Natronwasser.

- Lebensmittel sollten in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden, da Mikroorganismen, die von offenen Lebensmitteln freigesetzt werden, unangenehme Gerüche verursachen können.
- Bewahren Sie niemals abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel in Ihrem Produkt auf.

Schutz von Kunststoffoberflächen

Sollte Öl auf Kunststoffoberflächen gelangen, reinigen Sie diese sofort mit warmem Wasser, da das Öl die Oberfläche beschädigen kann.

9 Fehlerbehebung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“! Sollten Sie das Problem auch nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an den Händler oder das autorisierte Servicecenter, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Versuchen Sie niemals, das defekte Produkt selbst zu reparieren.

Der Kühlschrank funktioniert nicht.

- Der Stecker sitzt nicht richtig in der Steckdose. >>> Stecken Sie den Stecker so ein, dass er vollständig in der Steckdose sitzt.
- Die Sicherung in der Steckdose, an die das Produkt angeschlossen ist, oder die Hauptsicherung ist durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherung.

Kondenswasser an der Seitenwand des Kühlfachs.

- Die Tür wurde zu häufig geöffnet und geschlossen. >>> Bitte achten Sie darauf, die Tür des Produkts nicht zu oft zu öffnen und zu schließen.
- Die Umgebung ist sehr feucht. >>> Installieren Sie das Produkt nicht in sehr feuchten Umgebungen.
- Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten, können in offenen Behältern aufbewahrt werden. >>> Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten, sollten in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.

- Die Produkttür wurde offen gelassen. >>> Lassen Sie die Produkttür nicht längere Zeit offen.
- Der Thermostat ist zu kalt eingestellt. >>> Stellen Sie den Thermostat auf die passende Einstellung ein.

Der Kompressor funktioniert nicht.

- Bei einem plötzlichen Stromausfall oder beim Herausziehen und Wiedereinstecken des Steckers löst der thermische Schutzschalter des Kompressors aus, da sich der Gasdruck im Kühlsystem des Produkts noch nicht ausgeglichen hat. Das Produkt sollte nach etwa 6 Minuten wieder funktionieren. Falls das Produkt nach dieser Zeit nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Das Gerät befindet sich im Abtauzyklus. >>> Dies ist normal für ein vollautomatisches Abtaugerät. Der Abtauzyklus findet regelmäßig statt.
- Das Produkt ist nicht an die Steckdose angeschlossen. >>> Bitte vergewissern Sie sich, dass der Stecker in der Steckdose steckt.
- Die Temperatureinstellungen sind falsch. >>> Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung.
- Die Stromversorgung ist unterbrochen. >>> Das Produkt funktioniert nach Wiederherstellung der Stromversorgung wieder normal.

Der Kühlschrank ist im Betrieb lauter.

- Die Leistung des Produkts kann je nach Umgebungstemperatur variieren. Dies ist normal und kein Mangel.

Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.

- Das neue Produkt kann größer sein als das alte. Größere Produkte halten länger.
- Die Raumtemperatur kann hoch sein. >>> In heißen Umgebungen ist ein längerer Betrieb normal.
- Das Gerät wurde möglicherweise kürzlich angeschlossen oder es wurden neue Lebensmittel hinzugefügt. >>> Wenn das Gerät neu angeschlossen oder neue Lebensmittel hinzugefügt wurden, dauert es länger, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das ist normal.
- Das Produkt wurde möglicherweise kürzlich mit größeren Mengen heißer Speisen serviert. >>> Servieren Sie in diesem Produkt keine heißen Speisen.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder längere Zeit offen gelassen. >>> Die eindringende warme Luft führt zu einer längeren Betriebsdauer des Geräts. Öffnen Sie die Türen nicht zu oft.
- Die Kühlschranktür könnte nicht richtig geschlossen sein. >>> Prüfen Sie, ob die Türen vollständig geschlossen sind.
- Das Produkt ist auf eine sehr niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Produkts auf eine höhere Stufe und warten Sie, bis diese Temperatur erreicht ist.
- Die Türdichtung des Kühlschranks kann verschmutzt, abgenutzt, beschädigt oder nicht richtig sitzen. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Eine beschädigte Türdichtung führt dazu, dass das Gerät länger laufen muss, um die aktuelle Temperatur zu halten.

Die Temperatur im Gefrierfach ist zu niedrig, die Temperatur im Kühlschrank hingegen ist ausreichend.

- Die Temperatur im Gefrierfach ist zu niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur im Gefrierfach höher ein und überprüfen Sie die Temperatur.

Die Temperatur im Kühlschrank ist zu niedrig, die Temperatur im Gefrierfach ist aber ausreichend.

- Die Temperatur im Kühlfach ist zu niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur im Kühlfach höher ein und überprüfen Sie die Temperatur.

Lebensmittel, die in den Schubladen des Kühlschranks aufbewahrt werden, gefrieren.

- Die Temperatur im Kühlfach ist zu niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur im Kühlfach auf einen höheren Wert ein und überprüfen Sie die Temperatur.

Die Temperatur im Kühlschrank oder Gefrierschrank ist zu hoch.

- Die Temperatur im Kühlfach ist möglicherweise zu hoch eingestellt. Die Temperatureinstellung im Kühlfach beeinflusst die Temperatur im Gefrierfach. Versuchen Sie, die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach anzupassen und warten Sie, bis die Temperatur in einem der beiden Fächer ein zufriedenstellendes Niveau erreicht hat.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder zu lange offen gelassen. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu oft.
- Die Tür könnte angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.
- Das Gerät wurde möglicherweise kürzlich angeschlossen oder es wurden neue Lebensmittel hinzugefügt. >>> Das ist normal. Nach dem Anschließen oder Hinzufügen neuer Lebensmittel dauert es länger als üblich, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das Produkt wurde möglicherweise kürzlich mit größeren Mengen heißer Speisen serviert. >>> Servieren Sie in diesem Produkt keine heißen Speisen.

Schütteln oder Geräusche.

- Der Boden ist nicht eben oder stabil. >>> Falls das Produkt beim langsamen Bewegen wackelt, justieren Sie die Füße, um es auszubalancieren. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Boden stabil genug ist, um das Gewicht des Produkts zu tragen.

- Gegenstände, die auf dem Produkt platziert wurden, können Geräusche verursachen. >>> Entfernen Sie alle Gegenstände vom Produkt.
- Das Produkt macht Geräusche, als ob Flüssigkeit auslaufen oder spritzen würde.
- Aufgrund der Funktionsweise des Produkts treten Flüssigkeits- und Gasströme auf. >>> Dies ist normal und kein Defekt.

Das Produkt erzeugt Windgeräusche.

- Zur Kühlung des Produkts wird ein Ventilator verwendet. Dies ist normal und kein Defekt.

An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

- Heißes und feuchtes Wetter begünstigt Vereisung und Kondensation. Dies ist normal und kein Defekt.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder zu lange offen gelassen. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu oft und schließen Sie sie, wenn sie offen sind.
- Die Tür könnte angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.

An der Außenseite des Produkts oder zwischen den Türen bildet sich Kondenswasser.

- Die Luft kann feucht sein, was bei feuchtem Wetter völlig normal ist. Die Kondensation verschwindet, wenn die Luftfeuchtigkeit sinkt.

Das Produkt riecht innen unangenehm.

- Eine regelmäßige Reinigung wurde nicht durchgeführt. >>> Reinigen Sie das Innere des Produkts regelmäßig mit einem Schwamm, warmem Wasser oder einer Natronlösung.
- Manche Behälter oder Verpackungsmaterialien können Gerüche abgeben. >>> Verwenden Sie geruchsneutrale Behälter oder Verpackungsmaterialien.
- Die Lebensmittel wurden in offenen Behältern aufbewahrt. >>> Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern ge-

lagert werden. Mikroorganismen, die von in offenen Behältern gelagerten Lebensmitteln freigesetzt werden, können unangenehme Gerüche verursachen.

- Entfernen Sie abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel aus dem Produkt.

Die Tür lässt sich nicht schließen.

- Lebensmittelverpackungen könnten verhindern, dass die Tür schließt. >>> Entfernen Sie alle Verpackungen, die die Türen blockieren.
- Das Produkt steht möglicherweise nicht vollständig aufrecht auf dem Boden. >>> Stellen Sie die Beine so ein, dass das Produkt im Gleichgewicht ist.
- Der Boden ist nicht eben oder stabil. >>> Stellen Sie sicher, dass der Boden eben und ausreichend stabil ist, um das Produkt zu tragen.

Die Gemüsefächer sind eng.

- Die Lebensmittel berühren möglicherweise die Oberseite der Schublade. >>> Ordnen Sie die Lebensmittel in der Schublade.

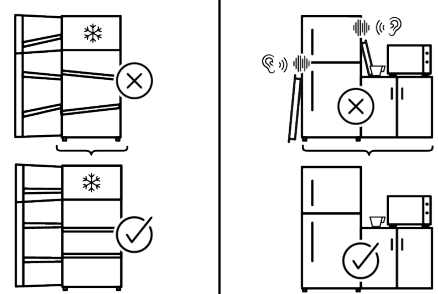
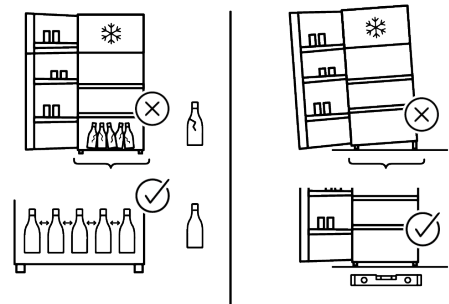
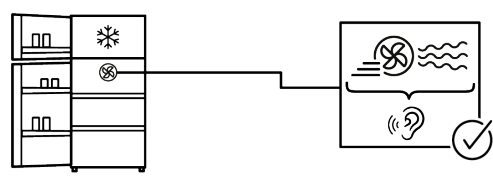
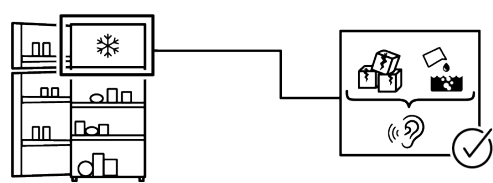
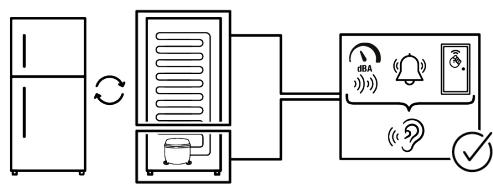
Die Produktoberfläche ist heiß.

- Während des Betriebs Ihres Produkts können erhöhte Temperaturen zwischen den beiden Türen, an den Seitenwänden und im Bereich des hinteren Kühlergrills auftreten. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

Der Ventilator läuft weiter, auch wenn die Tür geöffnet wird.

- Der Ventilator kann auch dann weiterlaufen, wenn die Gefrierschrantür geöffnet ist.

Sollten Sie das Problem auch nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an den Händler oder das autorisierte Servicecenter, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Versuchen Sie nicht, das defekte Produkt selbst zu reparieren. Dies ist ein normaler Vorgang.



HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Einige (einfache) Störungen können vom Endbenutzer in angemessener Weise behoben werden, ohne dass Sicherheitsprobleme oder eine unsichere Verwendung auftreten, vorausgesetzt, sie werden innerhalb der Grenzen und in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen durchgeführt (siehe Abschnitt "Selbstreparatur").

Sofern im Abschnitt "Selbstreparatur" nichts anderes angegeben ist, müssen Reparaturen von registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden. Eine registrierte professionelle Reparaturwerkstatt ist eine professionelle Reparaturwerkstatt, die vom Hersteller gemäß den in den Rechtsakten gemäß der Richtlinie 2009/125/EG beschriebenen Methoden Zugang zu den Anweisungen und der Ersatzteilliste dieses Produkts erhalten hat.

Allerdings darf nur der Kundendienst (d.h. die autorisierte Fachwerkstatt), den Sie über die in der Bedienungsanleitung/Garantiekarte angegebene Telefonnummer oder über Ihren Vertragshändler erreichen können, Serviceleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen erbringen. Bitte beachten Sie daher, dass bei Reparaturen durch professionelle (die nicht autorisiert sind durch)Reparateure die Garantie erlischt.

Selbstreparatur

Folgende Ersatzteile können durch den Endverbraucher allein repariert werden: Türgriffe, Türscharniere, Schalen, Körbe und Türdichtungen (eine aktualisierte Liste ist ab dem 1. März 2021 ebenfalls verfügbar). Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

Reparatur- und Instandsetzungsversuche durch den Endbenutzer für Teile, die nicht in dieser Liste enthalten sind, und/oder die nicht gemäß den Anweisungen in den Benutzerhandbüchern für die Selbstreparatur oder den in der verfügbaren Anweisungen durchgeführt werden, können zu Sicherheitsproblemen führen, die nicht der zuzuschreiben sind, und machen die Garantie des Produkts ungültig.

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen.

Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

Der Hersteller/Verkäufer kann in keinem Fall haftbar gemacht werden, wenn der Endverbraucher die oben genannten Punkte nicht beachtet.

Die Ersatzteilverfügbarkeit des von Ihnen gekauften Kühlschranks beträgt 10 Jahre, während dieser Zeit sind Originalersatzteile für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlschranks verfügbar.

Die Mindestgarantiedauer für den von Ihnen gekauften Kühlschrank beträgt 24 Monate.

Dieses Produkt ist mit einer Lichtquelle der Energieklasse "G" ausgestattet.

Die Lichtquelle in diesem Produkt darf nur von einer professionellen Reparaturwerkstatt ausgetauscht werden.

Siehe auch

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

Wij willen dat u kunt genieten van een optimale efficiëntie van dit hoogwaardige product dat is vervaardigd met de nieuwste technologische snufjes. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren. Bewaar de handleiding. U moet deze handleiding meegeven met het product als u het aan iemand anders doorgeeft.

De volgende symbolen worden gebruikt in de handleiding en op het product:



Lees de handleiding.

 ENERGY 	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabase is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje. https://eprel.ec.europa.eu/	

Inhoudsopgave

1 Milieuriichtlijnen	58
1.1 Verwijdering van het verpakking- materiaal	58
2 Uw koelkast	58
3 Installatie	58
3.1 Correcte locatie voor de installa- tie	58
3.2 De plastic spieën bevestigen	59
3.3 De poten aanpassen	59
3.4 Waarschuwing voor heet opper- vlak	59
4 De richting van de deur wijzigen	59
5 Bereidingswijze	60
5.1 Wat te doen voor energiebespa- ring	60
5.2 Eerste gebruik	60
5.3 Klimaatklasse en definities	60
6 De bediening van het product	61
7 Het gebruik van uw apparaat	61
7.1 De bedrijfstemperatuur instellen ..	61
7.2 De lamp vervangen	62
7.3 Voedselopslag in koelkast	62
8 Onderhoud en reiniging	67
9 Probleemoplossing	68

1 Milieurichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

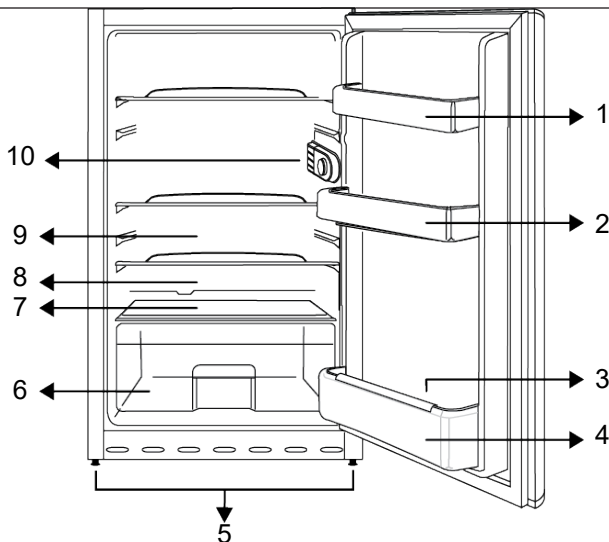
Het verpakingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



De verschillende onderdelen van de verpakking moet dus op verantwoorde wijze worden verwijderd, volledig conform met de lokale regelgeving met betrekking tot afvalverwijdering.

NL

2 Uw koelkast



1 Deurvak

3 Flessenhouders

5 Verstelbare standaarden

7 Crisper glazen plaat

9 Verstelbaar rek

2 Eierhouder

4 Flessenplank

6 Crisper

8 Ontdooiing water opvangkanaal

10 Interne verlichting en thermostaatknop

***Optioneel:** De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met

uw product. Als de betrokken vakken niet aanwezig zijn in uw product verwijst de informatie naar andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te

bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

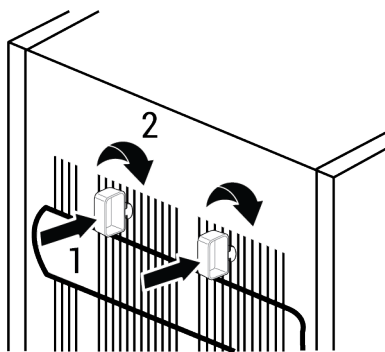
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden

- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Dit product vereist een goede luchtcirculatie om efficiënt te kunnen werken. Als u het product in een muurnis plaatst, moet u ten minste 5 cm tussenruimte laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de muren.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).
- Als dit onderdeel niet beschikbaar is, of als het verloren is gegaan of gevallen, moet u het product zodanig positioneren dat er ten minste 5 cm tussenruimte is tussen het product en de muren van de kamer. De tussenruimte achteraan is belangrijk voor de efficiënte werking van het product.

3.2 De plastic spieën bevestigen

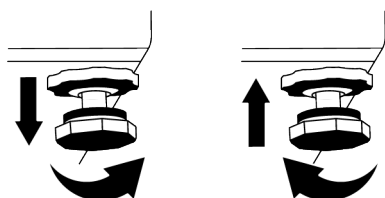
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur. Installeer 2 plastic wiggen zoals getoond in de volgende afbeelding.

(De afbeelding dient louter ter illustratie en is niet identiek aan uw product.)



3.3 De poten aanpassen

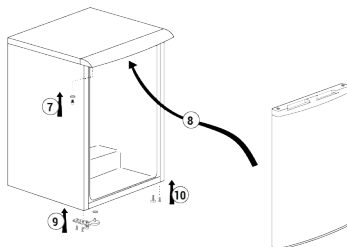
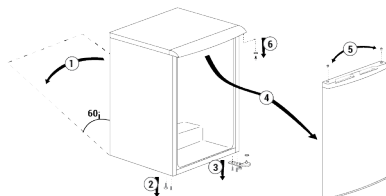
Als het product niet correct gebalanceerd is, moet u de instelbare voeten vooraan naar links of rechts draaien.



3.4 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

4 De richting van de deur wijzigen



5 Bereidingswijze

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

5.1 Wat te doen voor energiebesparing

- Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als een ingebouwd apparaat.
- Laat bij het laden van het voedsel voldoende ruimte in de koelkast vrij om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken voor koeling.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet direct in uw product zal binnendringen wanneer de deuren niet worden geopend, zal uw product zichzelf optimaliseren in omstandigheden die voldoende zijn om uw voedsel te beschermen. Onder deze omstandigheden zullen functies en componenten zoals compressor, ventilator, verwarming, ontdooien, verlichting, display enzovoort werken volgens de behoeften door een minimum aan energie te verbruiken.
- In het geval dat er meerdere opties aanwezig zijn, moeten glazen planken zo worden geplaatst dat de luchtuitlaten aan de achterwand niet worden geblokkeerd en bij voorkeur, op een manier dat de luchtuitlaten onder de glazen plank blijven. Deze combinatie kan helpen bij het verbeteren van de luchtverdeling en energie-efficiëntie.
- Bewaar voedsel in de koelkast volgens de juiste bewaarcondities om energie te besparen.

5.2 Eerste gebruik

Voordat u uw product gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de nodige voorbereidingen worden getroffen in overeenstemming met de instructies in de secties "Veiligheidsinstructies" en "Installatie".

- Wacht minstens 2 uur voordat u het product in gebruik neemt om de volledige efficiëntie van de koeling te garanderen.

- Laat het product 6 uur draaien zonder voedsel erin te plaatsen en de productdeur moet zo dicht mogelijk worden gehouden.
- De temperatuurverandering veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product kan normaal gesproken leiden tot condensatie op deur-/carrosserieplanken en glaswerk dat in het product is geplaatst.
- Er klinkt een geluid wanneer de compressor is ingeschakeld. Het is normaal dat het product geluid maakt, zelfs als de compressor niet draait, omdat vloeistof en gas in het koelsysteem kunnen worden gecompriëerd.
- Het is normaal dat de voorranden van het product warm zijn. Deze gebieden zijn ontworpen om op te warmen om condensatie te voorkomen.
- Bij sommige modellen gaat het indicatiescherm automatisch uit 1 minuut nadat de deur sluit. Het wordt opnieuw geactiveerd wanneer de deur wordt geopend of wanneer een knop wordt ingedrukt.

5.3 Klimaatklasse en definities

Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Een van de volgende informatie is van toepassing op uw apparaat volgens de klimaatklasse.

- **SN:** Uitgebreid gematigd klimaat: dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:** Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16°C en 32°C.
- **ST:** Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16°C en 38°C.
- **T:** Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16°C en 43°C.

6 De bediening van het product

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Het product mag alleen worden gebruikt voor het bewaren van voedsel.
- Als u langere tijd van huis bent (bijvoorbeeld op vakantie) en de ijsmachine of waterdispenser niet gebruikt, schakelt u de waterklep uit. Anders kan er een waterlek ontstaan.
- Lichte variaties in de helderheid van het oppervlak kunnen worden waargenomen op roestvrijstalen oppervlakken als gevolg van het productieproces en de inhe-

rente kenmerken van het materiaal. Dit is normaal en heeft geen invloed op de productprestaties.

Uitschakeling van het product

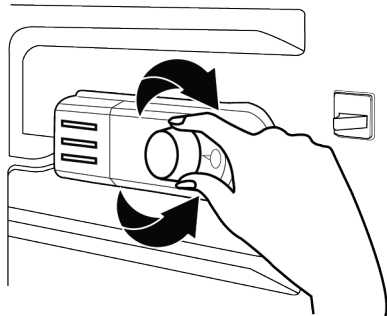
- Verwijder het voedsel om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs smelt, maak het interieur schoon en laat het drogen, waarbij je de deuren open laat om te voorkomen dat de kunststoffen in het interieur worden beschadigd.

NL

7 Het gebruik van uw apparaat

7.1 De bedrijfstemperatuur instellen

De bedrijfstemperatuur wordt ingesteld via de temperatuurbediening.



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

1=Laagste koelinginstelling (warmste instelling)

5=Hoogste koelinginstelling (koudste instelling)

of

Min. = Laagste koelinstelling
(Warmste instelling)

Max. = Hoogste koelinstelling
(Koudste instelling)

De gemiddelde temperatuur in het koelvak is ca. +5°C.

Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

Let er op dat er verschillende temperaturen zullen zijn in de koelzone.

De koudste zone is net boven de crispser.

De interne temperatuur hangt ook af van de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de hoeveelheid etenswaren die worden opgeslagen in de koelkast. Het regelmatig openen van de deur zal de interne temperatuur doen stijgen.

Het is dus raadzaam de deur zo snel mogelijk te sluiten na elk gebruik.

Gebruik van de interne vakken

Verplaatsbare laden: De afstand tussen de laden kan naar wens worden aangepast.

Groentenlade: In dit vak kunt u groenten en fruit bewaren gedurende een lange tijd zonder dat deze zullen bederven.

Flessenplank: Flessen, potten en blikjes kunnen op deze laden worden geplaatst.

Etenswaren bewaren

Het koelvak is bedoeld om verse etenswaren en dranken gedurende een korte periode te bewaren.

U kunt zuivelproducten bewaren in het daartoe aangewezen vak in de koelkast.

Flessen kunnen in de flessenhouder of op de flessenplank in de deur worden bewaard.

Rauw vlees wordt het best bewaard in een polyethyleen zak in het onderste vak van de koelkast.

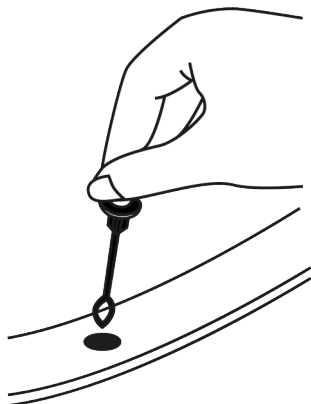
Warme etenswaren moeten worden afgekoeld tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst.

- **Opgelet:**

bewaar geconcentreerde alcohol altijd rechtop en stevig afgesloten.

- **Opgelet:**

bewaar geen explosieve stoffen of containers met ontvlambare ontstekingsmiddelen (blikjes, spuitbussen, etc.) in het apparaat. Explosierisico.

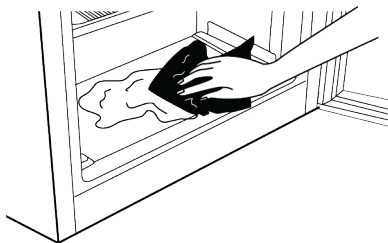


Ontdooien

Het koelvak wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt naar de afvoerbuis via een opvangcontainer achteraan op het apparaat.

Tijdens het ontdooien, worden er waterdruppels gevormd op de achterzijde van de koelkast door de verdamper.

Als de druppels niet allemaal omlaag stromen, kunnen ze opnieuw bevroren nadat ze zijn ontdooid. Reinig deze met een doek die u hebt ondergedompeld in warm water, maar nooit met een hard of scherp voorwerp.



7.2 De lamp vervangen

Bel de geautoriseerde service als de lamp/led in uw koelkast moet worden vervangen.

De lamp(en) in dit apparaat mogen niet worden gebruikt voor de verlichting van uw huis. Het beoogde gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen etenswaren veilig en comfortabel in de koelkast/diepvriezer te plaatsen.

7.3 Voedselopslag in koelkast

Voedselopslag in het koelcompartiment

Bewaar voedsel op verschillende plaatsen op basis van hun kenmerken:	
Eten	Locatie
Ei	Deurplank
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, een nulgraden (ontbijt) compartiment/koude compartiment
Groenten, fruit en groenten	Groente- en fruitvak, groentelade.
Vers vlees, gevogelte, vis, worstproducten, gekookt voedsel.	Indien beschikbaar, een nulgraden (ontbijt) compartiment/koude compartiment
Kant-en-klare voedingsmiddelen, verpakte producten, conserven en augurken.	Bovenste planken of deurplank
Dranken, flessen, specerijen en snacks.	Deurplank

Voedsel bewaren in het vriesvak

- U kunt sneller koelen door de Quick Freeze-functie 4-6 uur voor het invriezen te activeren.

- Laat heet voedsel op kamertemperatuur komen voordat u het in het vriesvak plaatst.

- Voedsel dat moet worden ingevroren, moet in porties worden verdeeld die groot genoeg zijn voor elke portie en in afzonderlijke verpakkingen worden ingevroren.
- Het wordt aanbevolen om voedsel te verpakken voordat u het in de vriezer plaatst.
- Om te voorkomen dat voedsel de houdbaarheidsdatum overschrijdt, schrijf je de datum van invriezen, de bewaartijd en de naam van het voedsel op de verpakking, afhankelijk van de bewaartijden van verschillende voedingsmiddelen.
- Consumeer snel ontdooid voedsel. Ontdooit voedsel kan niet opnieuw worden ingevroren, tenzij het gaar is. Het is niet veilig om ontdooid en opnieuw ingevroren vers voedsel te consumeren zonder het te koken.
- Vermijd bij het invriezen van vers voedsel contact tussen vers en reeds ingevroren voedsel. Anders zullen de diepvriesproducten ontdooien.
- Om de voedselkwaliteit te behouden, probeer de tijd tussen aankoop en opslag zo kort mogelijk te houden.
- Koop diepvriesproducten die bij -18 °C of lager worden bewaard.
- Koop geen voedingsmiddelen met ijs of soortgelijke stoffen in hun verpakking. Dit betekent dat het product gedeeltelijk kan zijn ontdooid en vervolgens opnieuw kan worden ingevroren. Temperatuur beïnvloedt de kwaliteit van het voedsel.
- Bewaar voedsel gedurende de door de fabrikant aanbevolen tijd. Haal alleen zoveel voedsel uit de vriezer als je nodig hebt.
- Behalve in extreme omgevingsomstandigheden, als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn gespecificeerd in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden, blijft voedsel langer vers in zowel het verse voedselcompartiment als het vriescompartiment.
- Verse groenten en fruit kunnen gedeeltelijk bevriezen als het compartiment voor vers voedsel op een lagere temperatuur is ingesteld.
- Het 2-ster compartiment is geschikt voor voorgevroren voedsel. Daar kunnen ijs en ijsblokjes worden bewaard.
- Vries voedsel alleen in het 4-sterrencompartiment in.

Diepvriesproducten bewaren

- Volg bij het bewaren van voedsel de bewaartijden die in deze instructies worden vermeld.

Vlees en vis			Bereidingswijze	Langste be- waartermijn (maand)
Vleesproduc- ten	Kalfs- vlees	Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	6-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	6-8
		In vlokken	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, karbo- nades	Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen of ze afzonderlijk in plasticfolie te wikkelen.	6-8
	Schaap	Hak	Door folie tussen de stukken vlees te leggen of individu- eel te verpakken met plastic folie.	4-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	4-8
		In vlokken	Door het gehakte vlees in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	4-8
	Rund- vlees	Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	8-12
		Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	8-12
		In vlokken	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door het in kleine porties te verpakken met behulp van diepvrieszakken.	8-12
	Mince		Ongewassen, in platte verpakkingen.	1-3
	Slachtafval (delen)		In stukjes	1-3
	Worst - Salami		Zelfs als het in een behuizing zit, moet het worden ver- pakt.	1-3
	Ham		Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen.	2-3
Pluimvee en wild	Kip en kalkoen		Verpakt in folie	4-6
	Gans		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Herten, konijnen, herten		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en de botten moeten worden verwijderd).	6-8
Vis en zee- vruchten	Zoetwatervis (forel, karper, snoek, meerval)		Na het grondig reinigen van de binnenkant en schubben, moet het worden gewassen en gedroogd, en de staart en kop moeten indien nodig worden afgesneden.	2
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)			4-6
	Vette vis (Bonito, Makreel, Blauwbaars, Rode Mullet, Ansjovis)			2-4
	schelpdieren		Gereinigd en in zakken.	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container.	2-3

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

Groenten en fruit	Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)
Paalbonen	Blancheer na het wassen en snijden in kleine stukjes gedurende 3 minuten.	10-13
Erwt	Blancheer na het reinigen en wassen gedurende 2 minuten.	10-12
Kool	Blancheer na het reinigen 1-2 minuten.	6-8
Wortel	Blancheer na het reinigen en snijden gedurende 3-4 minuten.	12
Peper	Na het afsnijden van de stengel, het in tweeën splitsen en het verwijderen van de zaden, blancheer je het gedurende 2-3 minuten.	8-10
Spinazie	Na het wassen en schoonmaken 2 minuten blancheren.	6-9
Prei	Blancheer na het hakken 5 minuten.	6-8
Bloemkool	Scheid de bladeren, snijd het midden in stukken en blancheer het vervolgens 3-5 minuten in een beetje citroenwater.	10-12
Aubergine	Snijd na het wassen in stukken van 2 cm en blancheer gedurende 4 minuten.	10-12
Courgette	Snijd na het wassen in stukken van 2 cm en blancheer 2-3 minuten.	8-10
Champignon	Bak lichtjes in olie en pers er citroen overheen.	2-3
Suikermais	Verpak ze na het schoonmaken met de kolf of in afzonderlijke stukken.	12
Appels en peren	Schil de schil, snijd hem in plakjes en blancheer hem 2-3 minuten.	8-10
Abrikozen en perziken	Snijd het doormidden en verwijder de zaadjes.	4-6
Aardbeien en frambozen	Door wassen en sorteren	8-12
gekookt fruit	Door 10% suiker aan de container toe te voegen	12
Pruim, kers, zure kers	Na het wassen en verwijderen van de stelen	8-12

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

Zuivelproducten	Bereidingswijze	Langste opslagperiode (maanden)	Opslagcondities
Kaas (exclusief fetakaas)	In plakjes, met folie ertussen.	6-8	Voor kortdurende opslag kan het in de originele verpakking worden achtergelaten. Voor langdurige opslag moet het ook in aluminium of plastic folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	In de originele verpakking of plastic containers

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

"De hoeveelheid vers voedsel die binnen een bepaalde periode kan worden ingevroren, staat vermeld op het type-etiket."

- De temperatuur van het compartiment stijgt aanzienlijk als de deur van het compartiment vaak wordt geopend en gesloten en lang open blijft, dit kan de levensduur van het voedsel verkorten en ervoor zorgen dat het voedsel bederft.

- Om geen geur- en smaakveranderingen te veroorzaken, moet het voedsel in de gesloten containers worden bewaard.
- Om een betere en homogene koeling te bereiken, plaatst u het voedsel apart op een manier dat er koude lucht doorheen kan dwalen.
- Zorg voor een luchtstroom door een ruimte tussen het voedsel en de binnenwand vrij te laten. Als je het voedsel tegen de achterwand leunt, kan het voedsel bevriezen.

- Breng gekookte warme maaltijden op kamertemperatuur voordat je ze in de koelkast zet. Vervolgens kun je de lauwe maaltijd in de onderste schappen van je koelkast plaatsen. Plaats warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Ontdooi uw diepvriesproducten in het verse voedselcompartiment. Daardoor kunt u het compartiment voor vers voedsel koelen door bevroren voedsel te gebruiken en energie te besparen.
- Het bewaren van onrijpe tropische vruchten (mango, meloenvariëteiten, papaja, banaan, ananas) in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit wordt niet aanbevolen omdat dit een kortere opslagtijd zal veroorzaken.
- Uien, knoflook, gember en andere wortelgroenten moet je in donkere en koude kamersomstandigheden bewaren, niet in de koelkast.
- Als u merkt dat een voedsel in de koelkast is bedorven, gooi dat voedsel dan weg en maak de accessoires schoon die ermee in contact zijn gekomen.
- Om de maaltijden zoals soepen en stoofschotels, die in de grote potten worden gekookt, snel af te koelen, kun je ze in de koelkast zetten door ze in hun eigen ondiepe bakjes te scheiden.
- Plaats onverpakt voedsel niet in de buurt van eieren.
- Bewaar de groenten en fruit apart en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld appels met appels, wortelen met wortelen).
- Haal groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat je ze in een papieren handdoek of droogdoek hebt gewikkeld. Als je dit soort voedsel wast voordat je ze in de koelkast plaatst, vergeet dan niet om ze te drogen.
- Je kunt zowel een vochtige omgeving creëren als zorgen voor een luchtstroom door fruit en groenten, die gevoelig zijn voor drogen, in de geperforeerde of niet-gesloten plastic zakken te bewaren.
- Behalve in de gevallen waarin extreme omstandigheden beschikbaar zijn in de omgeving, als uw product (op de tabel met aanbevolen instelwaarden) is ingesteld op de opgegeven instelwaarden, behoudt het voedsel zijn versheid voor een langere tijd, zowel in het koelcompartiment als in het vriescompartiment.

Plaatsen van het voedsel

Legplanken koelcompartiment: Voedselartikelen in potten, afgedekt bord en afgedekte koffers, eieren (in gesloten doos)

Deurplanken van het koelvak: Klein en verpakt eten of drinken

Crisper: Groenten en fruit

Informatie over de vriezer

Volgens de IEC 62552-normen moet het product voor elke 100 liter inhoud van het vriesvak 4,5 kg voedsel bij 25 °C kamertemperatuur gedurende 24 uur bij -18 °C of lager kunnen invriezen.

Voedsel kan alleen voor langere tijd worden bewaard bij temperaturen van -18°C en lager.

Je kunt de versheid van etenswaren maandenlang bewaren (in een diepvriezer bij temperaturen van -18°C en lager).

In te vriezen levensmiddelen mogen niet in contact komen met eerder ingevroren levensmiddelen om gedeeltelijk ontdooien te voorkomen.

Om de bewaartijd van bevroren groenten te verlengen, blancheer je ze en giet je het water af. Plaats ze na het uitlekken in luchtdichte containers en zet ze in de vriezer.

Voedingsmiddelen zoals bananen, tomaten, sla, selderij, hardgekookte eieren en aardappelen zijn niet geschikt om in te vriezen. Het invriezen van deze voedingsmiddelen heeft alleen een negatieve invloed op hun voedingswaarde en eetkwaliteit. Er is geen risico op bederf dat de menselijke gezondheid bedreigt.

Voedselplaatsing

Vriesvakplanken: Diverse diepvriesproducten zoals vlees, vis, ijs, groenten, etc.

Koelkastplanken:Voedsel in potten, afgedekte schalen en afgedekte containers, eieren (in een afgedekte container)

Deurplanken koelkast:Kleine, verpakte etenswaren of dranken

Bewaren van groenten:Groenten en fruit

Koudecompartment:Deliprodukten (ontbijtproducten, vleesproducten die snel moeten worden geconsumeerd)

8 Onderhoud en reiniging

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het stof op het ventilatioerooster aan de achterkant van het product moet minstens één keer per jaar worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Schoonmaken moet worden gedaan met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen komt.
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud om de deur- en koetswerkplanken eruit te halen. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif ze na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of verchroomde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.
- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrukken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauwwater en droog af.
- In producten zonder No Frost-technologie vormen zich waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst op de achterwand van het koelcompartment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.

- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het bedieningspaneel komt.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere reinigingsmiddelen op basis van alcohol op binnenoppervlakken.

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

Gebruik een niet-schurende roestvrijstalen reiniger en breng deze aan met een pluivrije, zachte doek. Om te polijsten, veegt u het oppervlak voorzichtig af met een microvezeldoek die met water is bevochtigd en gebruikt u een droog polijstkussen. Volg altijd de nerf van het RVS.

Voorkomen van slechte geuren

Bij de productie van uw product worden geen stoffen gebruikt die geur kunnen veroorzaken. Er kunnen echter geuren ontstaan als gevolg van onjuiste opslag van voedsel en het niet goed reinigen van het binnenoppervlak van het product.

- Reinig om de 15 dagen met zuiveringszout om dit probleem te voorkomen.
- Bewaar voedsel in afgesloten containers, omdat micro-organismen die vrijkomen uit open voedsel vieze geuren kunnen veroorzaken.
- Bewaar nooit verlopen of bedorven voedsel in uw product.

Als er olie op plastic oppervlakken morst, maak ze dan onmiddellijk schoon met warm water, omdat de olie het oppervlak kan beschadigen.

9 Probleemoplossing

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product nooit zelf te repareren.

De koelkast werkt niet.

- De stekker zit niet volledig in het stopcontact. >>> Steek de stekker zo in dat deze volledig in het stopcontact zit.
- De zekering in het stopcontact waarop het product is aangesloten, of de hoofdzekering is doorgebrand. >>> Controleer de zekering.

Condensatie op de zijwand van het koelcompartiment.

- De deur is te vaak geopend en gesloten. >>> Let op dat u de deur van het product niet te vaak opent en sluit.
- De omgeving is erg vochtig. >>> Installeer het product niet in zeer vochtige omgevingen.
- Levensmiddelen die vloeistoffen bevatten, kunnen in open containers worden bewaard. >>> Bewaar voedsel dat vloeistoffen bevat in gesloten containers.
- De productdeur stond open. >>> Laat de productdeur niet lang open staan.
- De thermostaat is te koud ingesteld. >>> Stel de thermostaat in op de juiste instelling.

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotselinge stroomuitval of wanneer de stekker wordt verwijderd en opnieuw wordt geplaatst, zal de beschermende thermische schakelaar van de compressor uitschakelen omdat de gasdruk in het koelsysteem van het product nog niet is geëgaliseerd. Het product zou na ongeveer 6 minuten weer

moeten werken. Als het product na deze tijd niet begint te werken, bel dan voor service.

- Het bevindt zich in de ontdooicyclus. >>> Dit is normaal voor een volautomatisch ontdooiproduct. De ontdooicyclus vindt periodiek plaats.
- Het product is niet aangesloten op het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- De temperatuurinstellingen zijn onjuist. >>> Selecteer de juiste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal functioneren zodra de stroom is hersteld.

Het bedrijfsgeluid van de koelkast neemt toe wanneer deze draait.

- De prestaties van het product kunnen variëren afhankelijk van veranderingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en geen storing.

De koelkast draait te vaak of te lang.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het oude. Grotere producten gaan langer mee.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het is normaal dat het langere tijd in warme omgevingen werkt.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer om de ingestelde temperatuur te bereiken. Dit is normaal.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.

- De deuren zijn vaak geopend of voor langere tijd opengelaten. >>> De warme lucht die binnenkomt, zorgt ervoor dat het product langer werkt. Open de deuren niet te vaak.
- De koelkastdeur staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is ingesteld op een zeer lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur van het product in op een hogere stand en wacht tot het die temperatuur heeft bereikt.
- De afdichting van de koelkastdeur kan vuil, versleten, gebroken of niet goed geplaatst zijn. >>> Reinig of vervang de afdichting. Een beschadigde/gebroken deurafdichting zorgt ervoor dat het apparaat langer meegaat om de huidige temperatuur te behouden.

De temperatuur in de vriezer is te laag, maar de temperatuur in de koelkast is voldoende.

- De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak in op een hogere stand en controleer.

De koelkasttemperatuur is te laag, maar de vriezertemperatuur is voldoende.

- De temperatuur van het koelvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere stand en controleer.

Voedsel dat in koelkastladen wordt bewaard, bevriest.

- De temperatuur van het koelvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere waarde en controleer.

De temperatuur in de koelkast of vriezer is te hoog.

- De temperatuur van het koelvak kan te hoog zijn ingesteld. De temperatuurinstelling van het koelvak heeft invloed op de temperatuur van het vriesvak. Probeer de temperatuur van de koelkast of het vriezercompartiment aan te passen en

wacht tot de temperatuur in beide compartimenten een bevredigend niveau bereikt.

- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Dit is normaal. Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer dan normaal om de ingestelde temperatuur te bereiken.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.

Schudden of lawaai.

- De vloer is niet waterpas of stabiel. > >> Als het product wiebelt wanneer het langzaam wordt verplaatst, pas dan de voeten aan om het in balans te brengen. Zorg er ook voor dat de vloer stabiel genoeg is om het gewicht van het product te dragen.
- Artikelen die op het product worden geplaatst, kunnen geluid veroorzaken. >>> Verwijder alle items uit het product.
- Het product maakt geluiden zoals vloeistof lekt of sproeit.
- Door de werkingsprincipes van het product ontstaan er vloeistof- en gasstromen. >>>Dit is normaal en geen storing.

Het product maakt een windgeruis.

- Een ventilator wordt gebruikt om het koelproces van het product uit te voeren. Dit is normaal en geen storing.

Condensatie vormt zich aan de binnenwanden van het product.

- Heet en vochtig weer verhoogt ijsvorming en condensatie. Dit is normaal en geen storing.
- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak en sluit ze als ze open zijn.

- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

Er ontstaat condensatie aan de buitenkant van het product of tussen de deuren.

- De lucht kan vochtig zijn, wat bij vochtig weer heel normaal is. Condensatie verdwijnt wanneer de luchtvochtigheid afneemt.

De binnenkant van het product ruikt vies.

- Regelmatige reiniging is niet uitgevoerd. >>> Reinig de binnenkant van het product regelmatig met een spons, warm water of zuiveringszoutoplossing.
- Sommige containers of verpakkingsmaterialen kunnen geuren hebben. >>> Gebruik geurvrije containers of verpakkingsmaterialen.
- De etenswaren werden in open containers geplaatst. >>> Bewaar voedsel in gesloten containers. Micro-organismen die vrijkomen uit voedsel dat in open containers is opgeslagen, kunnen onaangename geuren veroorzaken.
- Verwijder eventueel verlopen of bedorven voedsel uit het product.

De deur gaat niet dicht.

- Voedselpakketten kunnen ervoor zorgen dat de deur niet sluit. >>> Verplaats alle pakketten die de deuren blokkeren.

- Het product mag niet volledig rechtop op de grond staan. > >> Pas de poten aan om het product in balans te brengen.
- De vloer is niet waterpas of stabiel. >>> Zorg ervoor dat de vloer waterpas en stabiel genoeg is om het product te ondersteunen.

De groentelades zijn krap.

- Voedsel kan de bovenkant van de lade raken. >>> Organiseer het eten in de lade.

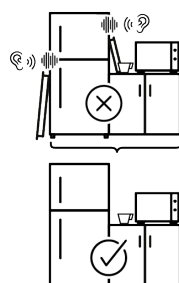
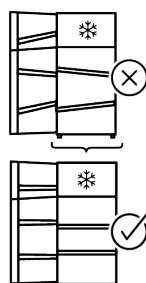
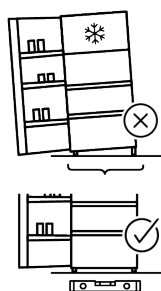
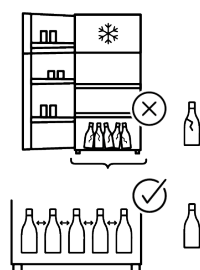
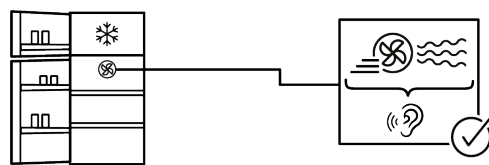
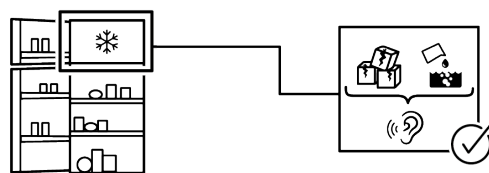
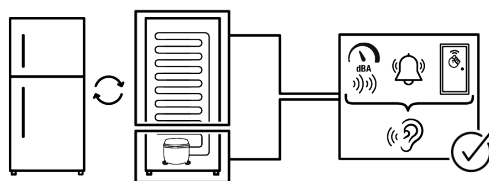
Er is warmte op het oppervlak van het product.

- Terwijl uw product in werking is, kunt u hoge temperaturen ervaren tussen de twee deuren, op de zijpanelen en in het achterste roostergebied. Dit is normaal en vereist geen onderhoud.

De ventilator blijft draaien wanneer de deur wordt geopend.

- De ventilator kan blijven werken, zelfs als de deur van de vriezer is geopend.

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product niet zelf te repareren. Dit is normaal.



BEWIJS VAN AFSTAND

Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk "Zelf-reparatie").

Om die reden, tenzij anderzijds toegelaten in het onderstaande hoofdstuk 'Zelf-reparatie', moeten reparaties worden uitgevoerd door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorwaarden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/garantietaal of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door) de garantie nietig verklaren.

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deuropakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar vanaf 1 maart 2021).

Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in . Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

Reparaties en pogingen tot reparaties door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in niet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheidsproblemen die niet kunnen worden toegewezen aan en deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

Om die reden raden wij ten stelligste af dat eindgebruikers op eigen houtje reparaties proberen uit te voeren die buiten de vermelde lijst van reserveonderdelen vallen en in dergelijke situaties beroep doen op een geautoriseerde professionele monteur of geregistreerde professionele monteurs. Dergelijke pogingen van eindgebruikers kunnen daarentegen veiligheidsproblemen en schade aan het product veroorzaken en resulteren in brand, overstromingen, elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel.

Bijvoorbeeld, maar niet beperkt tot, moeten de volgende reparaties worden uitgevoerd door geautoriseerde of geregistreerde professionele monteurs: compressoren koelcircuit, moederbord, inverterbord, weergavepaneel,, etc.

De fabrikant/verkoper kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers de bovenstaande instructies niet naleven.

De reserveonderdelen van uw koelkast die u hebt gekocht, zullen 10 jaar lang beschikbaar blijven. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van de koelkast.

De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de "G"-energieklasse.

De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door een professionele repareteur..

Zie ook

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
{ } 36]

