

Fridge/Freezer Combi (EN)
Kühl/Gefrierkombination (DE)
Combiné réfrigérateur/congélateur (FR)
Koel-vriescombinatie (NL)
Lodówko-zamrażarka (PL)

COM-126800.6
COM-126800.7



Content – Inhalt – Teneur – Inhoud – Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 14 -
Mode d'emploi – French	- 26 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 39 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 51 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. Read and save these instructions. Attention: pictures in the IM are for reference only.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
3. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
6. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
7. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
8. **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food

storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

9. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
11. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
12. **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
13. To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
 - Clean water tanks if they have not been used for 48h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days. (Only applicable to water dispenser and water inlet system)
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
 - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.

- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.
14. This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.
 15. **Climate class:**
 - Extended temperate (SN): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10°C to 32 °C';
 - Temperate(N): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C';
 - Subtropical (ST): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C';
 - Tropical(T): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C'.
 16. Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning.
 17. Insert the plug into a single grounded socket.
 18. Never use the appliance in place where combustible and inflammable materials are kept.
 19. The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
 20. Please follow the local regulations regarding disposal of the appliance for its flammable blowing gas. Before you scrap the appliance, please take off the doors to prevent children trapped.
 21. It is not recommended to use this refrigerator with an extension cord or power board. Please ensure that the appliance is plugged directly into the electrical outlet.
 22. Do not place hot food or drink into the refrigerator before it cools down to room temperature.

23. Close the door immediately after putting in any items so the inside temperature will not rise dramatically.
24. Keep appliance away from any heat source or direct sunlight.
25. To avoid injury from electrical shock do not operate the appliance with wet hands, while standing on a wet surface or while standing in water.
26. Do not use outdoors or in wet conditions.
27. Never pull the cord to disconnect it from the outlet. Grasp the plug and pull it from the outlet.
28. Keep the cord away from heated surfaces.
29. Check that the voltage of the power supply in your home is the same as the voltage shown on the rating label of this product.
30. When frost in the freezer is removed, or when there is no electricity or when refrigerator ceases to be used, it should be cleaned in order to prevent it from smelling.
31. When gas leaks from its container, don't pull the plug, out or in, for it may arouse sparks and fire calamities.
32. Don't splash water on the rear of the appliance, for it may cause malfunction or electric shock.
33. Don't place bottled beverage in the freezer, so as to prevent breaking.
34. It is better not place object on the top of appliance which is magnetic, heavy, or be filled with water. Electronic components may not work steadily if water gets inside.
35. Do not store object which is costly or impressible to temperature and , e.g. serum, bacterin and so on.
36. Regarding the information pertaining to the installation, handing, use, servicing, replacement of lamp (if applicable), cleaning and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.
37. Disposal of the appliance: To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable

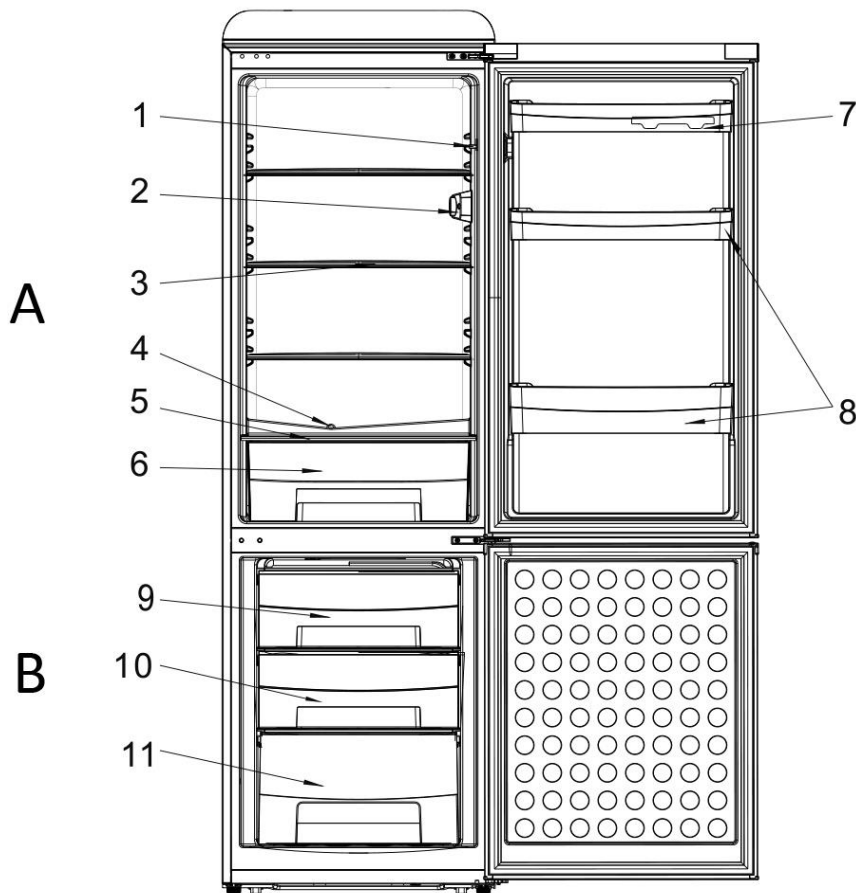
reuse of material resources. And the disposal should only be done through public collection points. Old refrigerators can contain CFC that destroy the ozone; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.



38. **WARNING!** Risk of fire / flammable materials

Please keep the product far away fire source during using, service and disposal. There are flammable materials at the back of the appliance.

STRUCTURE ILLUSTRATION



A: Refrigerator compartment

1. Light switch
2. Light and thermostat
3. Glass shelves
4. Drain tube plug
5. Crisper cover
6. Crisper
7. Egg tray
8. Door racks

B: Freezer compartment

9. Upper drawer
10. Middle drawer
11. Lower drawer

TRANSPORT AND HANDING

When transportation, hold the base and lift the refrigerator carefully with an angle inferior at 45 degree. Never hold the door handle as support. Never place it upside down nor horizontally. Push refrigerator on its basis and place it thanks to its roller feet.

INSTALLATION

To fix stably, the appliance must be placed on a flat and solid surface. It should not be laid on any soft material. Choose a location where there is no heat source. Keep the refrigerator away from direct sunlight or other appliance producing heat.

Choose a dry and well-ventilated place where there is no corrosive air.

In order to improve efficiency of the cooling system and save energy, it is necessary to maintain good ventilation around the appliance for the dissipation of heat. For this reason, sufficient clear space should be available around the refrigerator. Leave 5 to 10 cm between each side of the appliance and the wall, and leave 30 cm between the top of the appliance and the ceiling.

Pull out the bottom panel before installation.

The appliance can be adjusted by rolling its two legs in front the bottom when it is unstable. Rolling in clockwise can rise up the machine.

Make sure the adjustable legs are clung to the floor, and set the appliance slope backward slightly for keeping the doors closed tightly.

FIRST USE

Before the use of the refrigerator, remove all the packages, including bottom cushion and foam pads and rubber belts in the refrigerator.

Adjust the feet and clear the outside and inside of the refrigerator with warm cloth.

Do not start the refrigerator immediately after vertical placement. Only start it after 2-6 hours standing to ensure its proper operation.

To prevent damage to the power cord and any consequence incidents, the power cord should not be covered by the refrigerator or other objects. Before switching on the refrigerator, please check the voltage range of the refrigerator carefully if the same as that of the power supply.

When the refrigerator is first installed, allow it to stabilize at normal operating temperatures for 2-3 hours prior to filling it with fresh or frozen foods.

If operation is interrupted, wait for 5 minutes before restarting.

TEMPERATURE CONTROL

The temperature in the refrigerator compartment and freezer compartment is controlled by the thermostat knob installed on the right side of the refrigerator compartment.

However, the numbers shown on the knob does not directly represent the temperature but the temperature grades from "0" to "7". "0" stands for off. "7" stands for the coldest temperature level. Under this level, the temperature in every compartment will be at the lowest degree and in the fridge compartment the temperature will be probably below 0 °C, so please choose carefully. The larger the number is, the lower the interior temperature will be. Turn the knob to level 3-5 for a normal use.

STORAGE OF FOOD

Your appliance has the accessories as the "Structure illustration" showed in general, with this part instruction you can have the right way to storage your food.

Storing food in the refrigerator compartment

The fridge compartment helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Fresh food care for best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in color or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odor transfer. Vegetables and fruit don't need to be wrapped if they are stored in the vegetable container of the fridge compartment.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odors.
- Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the fridge compartment.

Red meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1-2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.

Vegetable container

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas and mangoes.

Food	Location
Butter, cheese	Upper door rack
Eggs	Egg tray
Fruit, vegetables, salad	Crisper
Meat, sausage	Lower area (lowest shelf / crisper cover)
Dairy products, canned food, cans	Upper area or door rack
Drinks, bottles, tubes	Door rack

Freezing and storing food in the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

Note: Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavor and color, vegetables should be blanched before freezing. Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

- The following foods are suitable for freezing:

Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.

- The following foods are not suitable for freezing:

Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavor or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminum foil. These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food.

Type of food	Shelf life (months)
Bread	3
Fruits (except citrus)	6-12
Vegetables	8-10
Leftovers without meat	1-2
Dairy food:	
Butter	6-9
Soft cheese (e.g. mozzarella)	3-4
Hard cheese (e.g. parmesan, cheddar)	6

Sea food:	
Fatty fish (e.g. salmon, mackerel)	2-3
Lean fish (e.g. cod, flounder)	4-6
Shrimps	12
Shucked clams and mussels	3-4
Cooked fish	1-2
Meat:	
Poultry	9-12
Beef	6-12
Pork	4-6
Lamb	6-9
Sausage	1-2
Ham	1-2
Leftovers with meat	2-3

DEFROSTING

Refrigerator compartment defrosts fully automatically.

Freezer compartment does not defrost automatically. A layer of frost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.

WARNING: Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. Doing this may damage the refrigerant tubes.

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to the 0 position and disconnect the mains plug from the mains socket.
3. Open the door to accelerate the defrosting process.
4. Wipe up defrosting water with a cloth or sponge.
5. Wipe dry the freezer compartment.
6. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.
7. Let the appliance work for 2-3 hours to stabilize at the normal operating temperature.
8. Put the frozen food back in the freezer compartment.

HELPFUL HINTS AND TIPS

We recommend that you follow the tips below to save energy.

- Try to avoid keeping the door open for long periods in order to conserve energy.
- Ensure the appliance is away from any sources of heat (Direct sunlight, electric oven or cooker etc.)
- Don't set the temperature colder than necessary.
- Don't store warm food or evaporating liquid in the appliance.
- Place the appliance in a well ventilated, humidity free room.
- Please refer to Installing your new appliance chapter.
- The "STRUCTURE ILLUSTRATION" shows the correct combination for the drawers, crisper and shelves, do not adjust the combination as this is designed to be the most energy efficient configuration.

Hints for fresh food refrigeration

- Do not place hot food directly into the refrigerator or freezer, the internal temperature will increase resulting in the compressor having to work harder and will consume more energy.
- Do cover or wrap the food, particularly if it has a strong flavor.
- Place food properly so that air can circulate freely around it.

Hints for refrigerator

- Meat (All Types) Wrap in polythene food: wrap and place on the glass shelf above the vegetable drawer. Always follow food storage times and use by dates suggested by manufacturers.
- Cooked food, cold dishes, etc.: They should be covered and may be placed on any shelf.
- Fruit and vegetables: They should be stored in the special drawer provided.
- Butter and cheese: Should be wrapped in airtight foil or plastic film wrap.
- Milk bottles: Should have a lid and be stored in the door racks.

Hints for freezing

- When first starting-up or after a period out of use, let the appliance run at least 2 hours on the higher settings before putting food in the compartment.

- Prepare food in small portions to enable it to be rapidly and completely frozen and to make it possible to subsequently thaw only the quantity required.
- Wrap up the food in aluminum foil or polyethylene food wraps which are airtight.
- Iced products, if consumed immediately after removal from the freezer compartment, will probably cause frost burns to the skin.
- It is recommended to label and date each frozen package in order to keep track of the storage time.

Hints for the storage of frozen food

- Ensure that frozen food has been stored correctly by the food retailer.
- Do not exceed the storage period indicated by the food manufacturer.

Switching off your appliance

If the appliance needs to be switched off for an extended period, the following steps should be taken to prevent mould on the appliance.

1. Remove all food;
2. Remove the power plug from the mains socket;
3. Clean and dry the interior thoroughly;
4. Ensure that all the doors are wedged open slightly to allow air to circulate.

CLEANING AND CARE

For hygienic reasons, we suggest to clean the appliance (including exterior and interior accessories) with food grade cleaner regularly every two months.

WARNING: The appliance must not be connected to the mains during cleaning. Danger of electrical shock!
Before cleaning, switch the appliance off and remove the plug from the mains socket.

Exterior cleaning

- To maintain good appearance of your appliance, you should clean it regularly.
- Spray water onto the cleaning cloth instead of spraying directly on the surface of the appliance. This helps ensure an even distribution of moisture to the surface.
- Clean the doors, handles and cabinet surfaces with a mild detergent and then wiped dry with a soft cloth.

Caution!

Don't use sharp objects as they are likely to scratch the surface. Don't use Thinner, Car detergent, Clorox, ethereal oil, abrasive cleansers or organic solvent such as Benzene for cleaning. They may damage the surface of the appliance and may cause fire.

Interior cleaning

You should clean the appliance interior regularly. It will be easier to clean when food stocks are low. Wipe the inside of the fridge freezer with a weak solution of bicarbonate of soda, and then rinse with warm water using a wrung-out sponge or cloth. Wipe completely dry before replacing the shelves and baskets. Thoroughly dry all surfaces and removable parts.

Only wipe the lamp switch, lamp and other electrical element with dry cloth.

Door seals cleaning

Take care to keep door seals clean. Clean the door seals with damp cloth and dry it thoroughly.

Caution! Only after the door seals are completely dry should the appliance be powered on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240V~
Rated current:	0.55A
Rated frequency:	50Hz
Lamp power:	10W
Climate class:	SN/S/ST/T
Refrigerant:	R600a(72g)
Protection against electrical shock:	I
Insulation blowing gas:	CYCLOPENTANE

Climate class:

- Extended temperate (SN): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10°C to 32 °C';
- Temperate(N): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C';
- Subtropical (ST): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C';
- Tropical(T): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C';

Note: More data information, please scan the QR code on the energy label.

TROUBLESHOOTING TIPS

1. The refrigerator does not work It may not be connected to the power supply (plug, power cut or fuse); Voltage is too low.
2. The refrigerator does not work efficiently as expected It may be caused by heavy frost, or by warm temperature setting, or by frequently door operating.
3. It makes unusual noise It may be caused by an imbalance or loose ground locating the appliance, or by resonation between the appliance and other ambient objects.
4. The compressor keeps working for a long period The environment temperature may be too high. The doors may be opened frequently or even they are left open. The temperature control knob setting in (4-7) state may increase the working time of compressor.
5. Disgusting odour happens Food with strong odour should be packed tightly before being put inside the appliance. Please check whether there is any deteriorated item or whether the liners are left dirty for a long time.
6. Water leaks from the bottom of the refrigerator The drain tube is jammed. Please use a proper tool to solve it.
7. Heavy frost occurs on the rear of the appliance Putting humid or hot food into the appliance may cause this problem. Or it may be caused by the heavy environment moisture.

The follow cases are not malfunction

1. Moisture may form dew on the outside of the product during the humid season, just get it wiped.
2. The flow of refrigerant through the pipeline coil can cause a bicker.
3. It is normal that the sides of product get warm as a result of the cooling pipeline working.
4. The frame of the appliance will be warm during working by the defrost pipeline inside it.

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual are not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

The guarantee period of the spare parts is 2 years. If you need replacement, please contact our customer service.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

For professional repair and ordering spare parts, please contact our customer service.

Manufactured by: Emerio Deutschland GmbH
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

Service Hot Line: +49 3222 1097 615

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Lesen und bewahren Sie diese Anleitungen auf. Achtung: Die Bilder in der Bedienungsanleitung dienen nur zur Veranschaulichung.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder warten.
3. Kinder im Alter zwischen 3 und 8 Jahren dürfen Kühlgeräte befüllen und leeren.
4. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

5. **WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gehäuse oder direkt im Gerät frei von Hindernissen.
6. **WARNUNG:** Verwenden Sie keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Geräte oder andere Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
7. **WARNUNG:** Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht.
8. **WARNUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts, es sei denn, sie entsprechen dem Typ, der vom Hersteller empfohlen wird.
9. Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen mit einem brennbaren Treibmittel in diesem Gerät.
10. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen benutzt zu werden, wie z.B.:
 - in Personalküchen von Ladengeschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - auf Bauernhöfen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
 - Pensionen und ähnlichen Unterkünften,
 - im Catering und ähnlichen Nicht-Einzelhandelsbereichen.
11. **WARNUNG:** Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Versorgungskabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
12. **WARNUNG:** Stellen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbare Stromquellen an der Rückseite des Geräts auf.
13. Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:
 - Ein längeres Öffnen des Deckels kann zu einer deutlichen Erhöhung der Temperatur im Gerät führen.
 - Reinigen Sie regelmäßig die Oberflächen, die mit Lebensmitteln und den zugänglichen Abläufen in Berührung kommen können.
 - Reinigen Sie die Wasserbehälter, wenn diese 48 Stunden lang nicht benutzt wurden. Spülen Sie den Wasserkreislauf, wenn 5 Tage lang kein Wasser verbraucht wurde. (Gilt nur für Wasserspender und Wasserzulauf)
 - Bewahren Sie Fleisch und Fisch in geeigneten Behältnissen im Kühlschrank auf, damit sie keinen

Kontakt mit anderen Lebensmitteln bekommen oder auf sie tropfen können.

- Tiefkühlfächer mit 2 Sternen eignen sich für die Aufbewahrung tiefgekühlter Lebensmittel, zum Aufbewahren oder Herstellen von Speiseeis und Eiswürfeln.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel sind Tiefkühlfächer mit einem, zwei oder drei Sternen nicht geeignet.
- Wenn das Kühlgerät längere Zeit leer bleibt, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen und trocknen sie es. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit sich im Geräteinneren kein Schimmel bildet.

14. Dieses Kühlgerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen.

15. **Klimaklasse:**

- SN (Subnormal): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C.
- N (Normal): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C.
- ST (Subtropisch): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C.
- T (Tropisch): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C.

16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Teile befestigen bzw. abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

17. Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Einzelsteckdose an.

18. Benutzen Sie das Gerät nicht an Orten, an denen brennbare und zündfähige Stoffe aufbewahrt werden.

19. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker stets zugänglich ist.

20. Bei der Entsorgung des Geräts müssen die örtlichen Vorschriften befolgt werden, da das Gerät entzündliches Treibgas und Kältemittel enthält. Vor dem Verschrotten des Geräts die Türen abnehmen, damit sich Kinder im Gerät nicht einsperren können.

21. Der Betrieb dieses Kühlgeräts über ein Verlängerungskabel oder Stromverteiler wird nicht empfohlen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät direkt an eine Steckdose angeschlossen ist.
22. Stellen Sie heiße Speisen oder Getränke erst dann in den Kühlschrank, wenn diese abgekühlt sind.
23. Schließen Sie die Tür sofort nach dem Hineinstellen der Lebensmittel, damit die Innentemperatur nicht zu stark ansteigt.
24. Halten Sie das Gerät fern von Wärmequellen und direktem Sonnenlicht.
25. Zur Vermeidung von schweren Verletzungen das Gerät nicht benutzen, wenn Ihre Hände nass sind, wenn Sie auf nassem Untergrund oder im Wasser stehen.
26. Nicht im Freien oder bei Nässe benutzen.
27. Zum Trennen von der Steckdose nie am Netzkabel ziehen, sondern nur am Netzstecker.
28. Das Netzkabel von beheizten Flächen fernhalten.
29. Die Netzspannung im Haushalt muss mit den Spannungsangaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
30. Beim Beseitigen von Vereisungen im Gerät, bei Stromausfall oder bei Außerbetriebnahme des Kühlgeräts sollte es gereinigt werden, um eine Geruchsbildung zu verhindern.
31. Tritt Gas aus dem Behälter aus, den Stecker nicht einführen oder ziehen, denn dabei können Funken entstehen und es besteht Brandgefahr.
32. Die Rückseite des Geräts nicht mit Wasser abspritzen, denn dies kann eine Störung oder einen Stromschlag hervorrufen.
33. Keine Getränke in Flaschen in den Tiefkühlschrank stellen, um ein Platzen zu verhindern.
34. Magnetische, schwere oder mit Wasser gefüllte Gegenstände möglichst nicht oben auf das Gerät stellen. Wenn Wasser eindringt, funktionieren elektronische

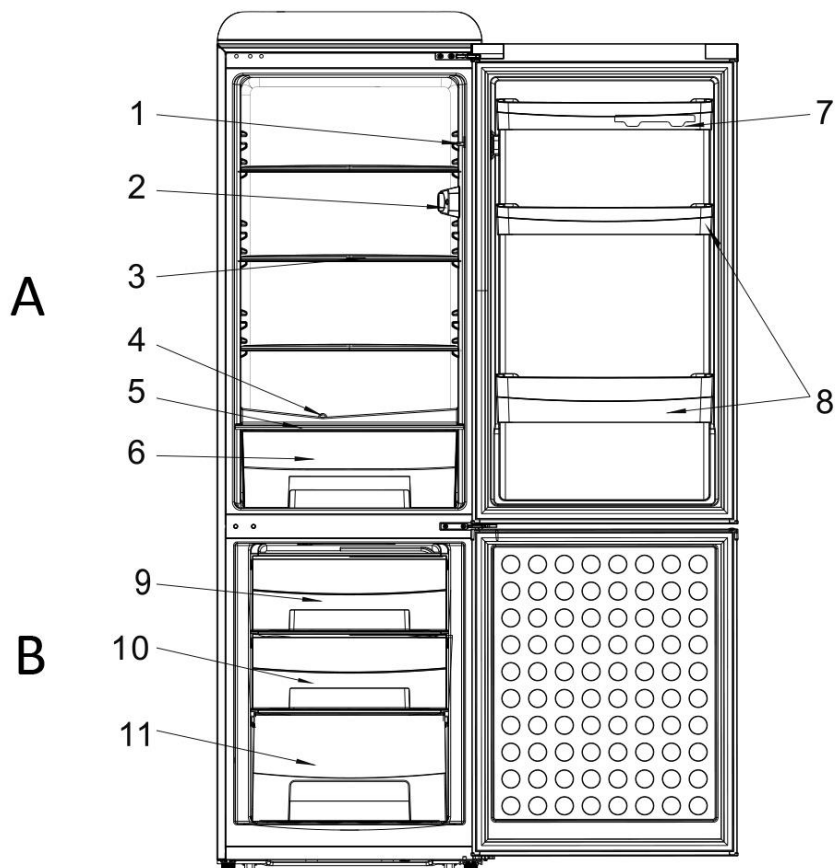
Bauteile nicht mehr korrekt.

35. Keine Artikel darin aufbewahren, die einen hohen Wert haben oder die temperaturempfindlich sind, z. B. Serum, Bakterin und ähnliches.
36. Um Informationen zu Installation, Benutzung, Handhabung, Wartung, Austausch der Lampe (sofern zutreffend), Reinigung und Entsorgung zu erhalten, lesen Sie bitte den nachfolgenden Abschnitt in der Bedienungsanleitung.
37. Entsorgung des Geräts: Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch eine unkontrollierte Müllentsorgung zu verhindern, sollte das Gerät verantwortungsvoll recycelt werden. Dadurch wird eine nachhaltige Wiederverwertung der Wertstoffe gefördert. Die Entsorgung sollte nur an öffentlichen Sammelstellen stattfinden. Ältere Kühlgeräte können FCKW enthalten, das die Ozonschicht angreift. Das richtige Vorgehen bei der Entsorgung solcher Geräte ist bei der zuständigen Stelle für die Entsorgung von Elektro-Großgeräten zu erfragen.



38. **WARNUNG!** Brandgefahr / zündfähige Materialien
Das Gerät muss bei der Benutzung, Reparatur und Entsorgung weit genug von Zündquellen entfernt sein. Auf der Rückseite des Geräts befinden sich zündfähige Materialien.

SCHEMATISCHER AUFBAU



A: Kühlfach

1. Lichtschalter
2. Licht und Thermostat
3. Glasablagen
4. Stopfen für Ablaufleitung
5. Abdeckung des Frischhaltefachs
6. Frischhaltefach
7. Eierträger
8. Türfächer

B: Gefrierschrankteil

9. Oberer Einschub
10. Mittlerer Einschub
11. Unterer Einschub

TRANSPORT UND HANDHABUNG

Zum Transportieren das Unterteil festhalten und das Kühlgerät vorsichtig auf einen Winkel unter 45 Grad schräg anheben. Auf keinen Fall an den Türgriffen festhalten. Auf keinen Fall auf den Kopf stellen oder waagrecht ablegen. Dank der Laufrollen unter dem Gerät kann das Kühlgerät verschoben und abgestellt werden.

AUFSTELLEN

Für einen festen Stand muss das Gerät auf einem flachen und massiven Untergrund aufgestellt werden. Es sollte nicht auf weichem Material lagern.

Wählen Sie einen Aufstellort, an dem sich keine Wärmequelle befindet. Halten Sie das Kühlgerät von direkter Sonnenstrahlung und von anderen wärmeproduzierenden Geräten fern.

Wählen Sie einen trockenen und gut belüfteten Ort, an dem keine korrosionsgefährdende Luft zirkuliert.

Um die Kühlwirkung und Energieeffizienz zu verbessern, sollte für eine gute Belüftung rund um das Gerät gesorgt werden, damit die Wärme abgeführt werden kann. Deshalb sollte genügend Platz um das Kühlgerät herum frei bleiben. Lassen auf beiden Seiten sowie hinter dem Gerät zur Wand 5 bis 10 cm und zwischen der Oberkante des Geräts und der Zimmerdecke 30 cm frei.

Ziehen Sie die untere Blende vor der Montage ab.

Wenn das Gerät wackelt, können Sie die beiden Gerätefüße vorn verstellen. Durch das Drehen im Uhrzeigersinn steht das Gerät höher.

Die verstellbaren Gerätefüße müssen fest auf dem Boden stehen. Das Gerät sollte leicht nach hinten geneigt aufgestellt werden, damit die Türen fest schließen.

INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie vor dem Gebrauch des Kühlgeräts die gesamte Verpackung, auch das untere Füll- und Schaumstoffmaterial und die Gummibänder im Kühlgerät.

Justieren Sie die Gerätefüße und wischen Sie das Kühlgerät innen und außen mit einem warmen Tuch ab.

Schalten Sie das Kühlgerät direkt nach dem vertikalen Aufstellen noch nicht ein. Warten Sie, bis es 2 -6 Stunden lang gestanden hat, um einen korrekten Betrieb sicherzustellen.

Um Schäden am Netzkabel sowie Folgeschäden zu vermeiden, darf das Netzkabel nicht vom Kühlgerät oder von anderen Gegenständen abgedeckt werden. Vor dem Einschalten des Kühlgeräts muss sichergestellt sein, dass der Spannungsbereich des Kühlgeräts mit dem des Versorgungsnetzes übereinstimmt.

Wenn das Kühlgerät zum ersten Mal aufgestellt wird, warten Sie mit dem Befüllen mit frischen oder gefrorenen Lebensmitteln, bis sich das Gerät bei normalen Betriebstemperaturen 2 - 3 Stunden lang stabilisiert hat.

Falls der Betrieb unterbrochen wird, warten Sie vor dem erneuten Einschalten 5 Minuten lang.

TEMPERATURREGELUNG

Die Temperatur im Kühl- und im Gefrierfach wird von einem Thermostat gesteuert, der auf der rechten Seite des Kühlfachs montiert ist.

Die auf dem Regler gedruckten Zahlen stehen jedoch nicht direkt für die Temperaturen, sondern für Temperaturstufen von "0" bis "7". "0" steht für ausgeschaltet. „7“ steht für die kälteste Temperaturstufe. Auf dieser Stufe wird die Temperatur jedes Fachs auf die niedrigste Gradzahl geregelt und die Temperatur im Kühlschrankschrankteil erreicht unter Umständen unter 0 °C. Daher sollte mit Bedacht gewählt werden. Je größer die Zahl, desto geringer wird die Innentemperatur. Für den normalen Gebrauch sollte der Regler auf 3-5 gestellt werden.

AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Das Gerät ist generell mit dem Zubehör ausgestattet, das in der „SCHEMATISCHER AUFBAU“ Abbildung dargestellt ist. Dieser Anleitungsteil erläutert die richtige Aufbewahrung für die verschiedenen Lebensmittel.

Aufbewahren von Lebensmitteln im Kühlfach

Um die Aufbewahrungsdauer frischer verderblicher Lebensmittel zu verlängern, kann das Kühlfach verwendet werden.

Optimale Nutzung durch sorgfältige Aufbewahrung von Frischwaren:

- Bewahren Sie Lebensmittel auf, die sehr frisch und von hoher Qualität sind.
- Die Lebensmittel müssen vor dem Lagern gut eingewickelt oder abgedeckt sein. Dadurch wird verhindert, dass die Lebensmittel austrocknen, sich verfärben oder Aroma verlieren und sie bleiben länger frisch. Außerdem wird dadurch verhindert, dass Gerüche übertragen werden. Obst und Gemüse müssen nicht eingeschlagen werden, wenn sie im Gemüsefach des Kühlschranksbereichs aufbewahrt werden.
- Stark riechende Lebensmittel sollten eingeschlagen oder abgedeckt und von Zutaten wie Butter, Milch und Sahne entfernt gelagert werden, da diese Lebensmittel durch strenge Aromen geschmacklich verändert werden.
- Lassen Sie warme Speisen abkühlen, bevor Sie sie in das Kühlfach stellen.

Eier und Milchprodukte

- Auf allen fertig verpackten Milchprodukten ist ein „MHD“ (Mindesthaltbarkeitsdatum) bzw. eine „Mindesthaltbarkeit“ abgedruckt. Bewahren Sie diese Artikel im Kühlfach auf und verbrauchen Sie sie innerhalb des angegebenen Zeitraums.
- Butter kann sich geschmacklich durch streng riechende Lebensmittel verändern. Daher sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden.
- Eier sollten im Kühlfach aufbewahrt werden.

Rotes Fleisch

- Legen Sie frisches rotes Fleisch auf einen Teller und decken Sie es lose mit Wachspapier oder Frischhaltefolie ab.
- Bewahren Sie gegartes und rohes Fleisch auf getrennten Tellern auf. Dadurch wird verhindert, dass die vom rohen Fleisch abtropfende Flüssigkeit in das Gargut eindringt.

Vorgegarte Lebensmittel und Reste

- Diese sollten in geeigneten zugedeckten Behältern aufbewahrt werden, damit sie nicht austrocknen.
- Nur 1 - 2 Tage aufbewahren.
- Reste vom Vortag nur einmal aufwärmen, bis sie dampfend heiß sind.

Gemüsebehälter

- Der Gemüsebehälter ist die optimale Aufbewahrungsmöglichkeit für frisches Obst und Gemüse.
- Bei tiefen Temperaturen kann es sonst zu unerwünschten Veränderungen kommen, wie z. B. weich werdendes Fruchtfleisch, Braunfärbungen und/oder schnelleres Verderben.
- Avocados, Bananen und Mangos nicht ins Kühlfach legen, bevor sie reif sind.

Lebensmittel	Ort
Butter, Käse	Oberes Türfach
Eier	Eierträger
Obst, Gemüse, Salat	Frischhaltefach
Fleisch, Wurst	Unterer Einschub (unteres Regal / Abdeckung des Frischhaltefachs)
Milchprodukte, Dosenspeisen, Dosen	Oberer Bereich oder Türfach
Getränke, Flaschen, Dosen	Türfach

Lebensmittel in den Gefrierfächern einfrieren und lagern

- Zum Aufbewahren von Tiefkühlahrung.
- Zum Herstellen von Eiszüfeln.
- Zum Einfrieren von Lebensmitteln.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Tür des Gefrierfachs korrekt schließt.

FrISChe Zutaten einfrieren

Nur frISChe und unbeschädigte Zutaten einfrieren.

Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden, um die Nährwerte, den Geschmack und die Farbe so gut wie möglich zu erhalten.

Auberginen, Paprika, Zucchini und Spargel müssen nicht blanchiert werden.

Hinweis: Einzufrierende Lebensmittel von bereits gefrorenen Zutaten getrennt halten.

- Folgende Lebensmittel sind zum Einfrieren geeignet:

Kuchen und Gebäck, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Obst, Kräuter, Eier ohne Schale, Milchprodukte wie Käse und Butter, Fertiggerichte und Reste wie Suppen, Eintöpfe, gegartes Fleisch und Fisch, Kartoffelgerichte, Soufflés und Desserts.

- Folgende Lebensmittel sind zum Einfrieren nicht geeignet:

Gemüsesorten, die in der Regel roh verzehrt werden, z. B. Kopfsalat oder Radieschen, Eier in Schale, Weintrauben, ganze Äpfel, Birnen und Pfirsiche, hart gekochte Eier, Joghurt, Dickmilch, saure Sahne und Mayonnaise.

Tiefkühlprodukte verpacken

Damit die Lebensmittel nicht an Geschmack verlieren oder austrocknen, sollten sie luftdicht verpackt werden.

1. Lebensmittel in die Verpackung legen.
2. Die Luft verdrängen.
3. Die Folierung verschließen.
4. Den Inhalt und das Einfrierdatum auf der Verpackung anbringen.

Geeignete Verpackung:

Kunststoffolie, Schlauchbeutel aus Polyethylen, Aluminiumfolie. Diese Artikel sind im Fachhandel erhältlich.

Empfohlene Aufbewahrungszeiten für Tiefkühlware in den Gefrierfächern

Die Zeitangaben hängen vom jeweiligen Tiefkühlgut ab.

Art der Lebensmittel	Haltbarkeit (Monate)
Brot	3

Obst (außer Zitrus)	6-12
Gemüse	8-10
Reste ohne Fleisch	1-2
Milchprodukte:	
Butter	6-9
Weichkäse (z. B. Mozzarella)	3-4
Hartkäse (z. B. Parmesan, Cheddar)	6
Meeresfrüchte:	
Fettfisch (z. B. Lachs, Makrele)	2-3
Magerfisch (z. B. Kabeljau, Flunder)	4-6
Garnelen	12
Muscheln	3-4
Gegarter Fisch	1-2
Fleisch:	
Geflügel	9-12
Rind	6-12
Schwein	4-6
Lamm	6-9
Wurst	1-2
Schinken	1-2
Reste mit Fleisch	2-3

ABTAUEN

Das Kühlfach taut automatisch ab.

Das Gefrierfach taut nicht automatisch ab. Eine Eisschicht im Tiefkühlfach behindert die Kühlung der Tiefkühlware und erhöht den Stromverbrauch. Die Raureif-Schicht sollte regelmäßig entfernt werden.

WARNUNG: Den Raureif oder die Eisschicht nicht mit einem Messer oder spitzen Gegenstand abschaben. Dadurch können die Kühlleitungen beschädigt werden.

1. Die Tiefkühlware herausnehmen und vorübergehend kühl lagern.
2. Den Temperaturregler auf 0 stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
3. Öffnen Sie die Tür, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
4. Nehmen Sie das Tauwasser mit einem Tuch oder Schwamm auf.
5. Das Gefrierfach trocken wischen.
6. Den Gerätestecker wieder anschließen und am Temperaturregler die gewünschte Stufe einstellen.
7. Lassen Sie das Gerät für 2 bis 3 Stunden laufen, damit es die normale Betriebstemperatur erreichen kann.
8. Die Tiefkühlware wieder in das Gefrierfach einräumen.

NÜTZLICHE TIPPS UND HINWEISE

Die folgenden Tipps helfen beim Energiesparen.

- Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, die Tür zu lange geöffnet zu lassen. Das spart Energie.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen steht (direktes Sonnenlicht, Elektroofen oder Kochgerät etc.)
- Stellen Sie die Temperatur nicht niedriger ein als notwendig.
- Bewahren Sie keine warmen Speisen oder dampfenden Flüssigkeiten im Gerät auf.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum ohne Feuchtigkeit auf.
- Beachten Sie die Anweisungen im Kapitel Aufstellen des neuen Geräts.
- Im „SCHEMATISCHER AUFBAU“ wird die richtige Kombination der Einschübe, Frischhaltefächer und Regalböden dargestellt. Diese Kombination sollte nicht geändert werden, da sie die energieeffizienteste Konfiguration darstellt.

Vorschläge für die Kühlung frischer Lebensmittel

- Heiße Speisen nicht direkt in das Kühl- oder Gefrierfach stellen. Die Innentemperatur steigt dadurch, sodass der Kompressor stärker beansprucht wird und somit mehr Energie verbraucht.
- Die Speisen unbedingt zudecken oder einwickeln, besonders wenn sie einen strengeren Geschmack haben.
- Die Zutaten gut verstauen, sodass sie von allen Seiten gut belüftet werden.

Vorschläge für das Kühlgerät

- Fleisch (alle Sorten) In Polyethylen einwickeln: Einschlagen und auf die Glasablage über dem Gemüsefach

legen. Beachten Sie immer die Aufbewahrungszeiten für die Lebensmittel und das Ablaufdatum des Herstellers.

- Gegerate Speisen, Kaltspeisen etc.: Diese sollten abgedeckt und auf einen beliebigen Regalboden gestellt werden.
- Obst und Gemüse: Diese sollten in dem speziell dafür vorgesehenen Einschub aufbewahrt werden.
- Butter und Käse: Sollten in luftdichter Folie oder Kunststoffolie eingewickelt werden.
- Milchflaschen: Sollten mit Deckeln verschlossen sein und in den Türfächern aufbewahrt werden.

Vorschläge für das Einfrieren

- Beim ersten Einschalten oder nach einer längeren Nichtbenutzung lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang auf einer höheren Stufe laufen, bevor Sie Lebensmittel in das Fach stellen.
- Bereiten Sie die Zutaten in kleinen Portionen zu, damit sie sich schnell vollständig einfrieren lassen. Anschließend können Sie genau die benötigten Mengen auftauen.
- Wickeln Sie die Portionen in Aluminiumfolie oder Polyethylenbeutel ein, die luftdicht verschließbar sind.
- Wenn vereiste Artikel direkt nach der Entnahme aus dem Gefrierfach verbraucht werden, können Kälteverbrennungen auf der Haut entstehen.
- Es empfiehlt sich, jedes Tiefkühlpaket mit Inhalt und Datum zu beschriften, um die Lagerzeit nachzuhalten.

Hinweise für die Aufbewahrung von Tiefkühlkost

- Vergewissern Sie sich, dass die Tiefkühlkost im Handel fachgerecht gelagert wurde.
- Überschreiten Sie nicht die vom Hersteller angegebene Aufbewahrungsdauer..

Gerät ausschalten

Falls das Gerät längere Zeit ausgeschaltet werden muss, gehen Sie wie folgt vor, um Schimmelbildung im Gerät zu vermeiden.

1. Entfernen Sie alle Lebensmittel.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Reinigen und trocknen Sie den Innenraum gründlich.
4. Sorgen Sie mit einem Keil dafür, dass alle Türen leicht geöffnet bleiben, damit die Luft zirkulieren kann.

REINIGUNG UND PFLEGE

Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät (von außen sowie sämtliches Innenzubehör) regelmäßig alle zwei Monate mit einem lebensmitteltauglichen Reinigungsmittel gereinigt werden.

WARNUNG: Während der Reinigung darf das Gerät nicht an die Steckdose angeschlossen werden. Stromschlaggefahr! Schalten Sie das Gerät Sie vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Reinigung von außen

- Damit das Gerät äußerlich einen guten Eindruck macht, sollten Sie es regelmäßig reinigen.
- Sprühen Sie Wasser auf einen Putzlappen und nicht direkt auf die Geräteflächen. Dadurch verteilt sich die Feuchtigkeit gleichmäßig über die Fläche.
- Wischen Sie die Türen, Griffe und Gehäuseflächen mit einem milden Reiniger ab und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

Hinweis!

Benutzen Sie keine scharfkantigen Gegenstände, denn sie zerkratzen die Oberfläche. Benutzen Sie keine Verdüner, Autoreiniger, Clorox, ätherischen Öle, Scheuermittel oder organischen Lösungsmittel wie Benzol für die Reinigung. Diese können die Oberfläche des Geräts angreifen und einen Brand hervorrufen.

Reinigung von innen:

Das Geräteinnere sollten Sie regelmäßig reinigen. Bei geringer Befüllung ist es leichter zu reinigen. Wischen Sie die Innenbereiche der Kühl-/Gefrierkombination mit einer schwachen Lösung Natriumbicarbonat ab und wischen Sie dann mit warmem Wasser und einem ausgewrungenen Schwamm oder Lappen nach. Wischen Sie die Flächen ganz trocken, bevor Sie die Regale und Ablagen wieder einräumen. Wischen Sie alle Flächen und entnehmbaren Teile vollständig trocken.

Wischen Sie den Lampenschalter, die Lampe sowie andere elektrische Teile nur mit einem trockenen Tuch ab.

Reinigen der Türdichtungen

Halten Sie die Türdichtungen stets sauber. Reinigen Sie die Türdichtungen mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie sie gründlich.

Hinweis! Das Gerät darf erst eingeschaltet werden, wenn die Türdichtungen vollständig getrocknet sind.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220-240V~
Bemessungsstrom:	0.55A
Nennfrequenz:	50Hz
Leistung des Leuchtmittels:	10W
Klimakategorie:	SN/S/ST/T
Kältemittel:	R600a(72g)
Stromschlag-Schutzisolation:	I
Dämmstoff:	CYCLOPENTAN

Klimaklasse:

- SN (Subnormal): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C.
- N (Normal): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C.
- ST (Subtropisch): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C.
- T (Tropisch): Das Kühlgerät eignet sich für Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C.

Hinweis: Für weitere Daten und Informationen scannen Sie den QR-Code auf dem Aufkleber mit dem Energienachweis.

PROBLEMBEHEBUNG

1. Das Kühlgerät funktioniert nicht Eventuell wird es nicht mit Betriebsspannung versorgt (Netzstecker, Stromausfall oder Sicherung ausgelöst) oder die Spannung ist zu niedrig.
2. Das Kühlgerät arbeitet nicht so effizient wie erwartet Ursachen hierfür können starker Frost oder eine warme Temperatureinstellung sein oder die Tür wurde zu häufig geöffnet.
3. Ungewöhnliche Geräusche Ursachen hierfür können eine Unwucht oder ein wackeliger Untergrund sein oder die Übertragung von Schwingungen zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen in der Umgebung.
4. Der Kompressor bleibt sehr lang in Betrieb Die Umgebungstemperatur ist eventuell zu hoch. Unter Umständen wurden die Türen zu häufig geöffnet oder sie sind noch geöffnet. Wird der Temperaturregler auf einen Wert von 4-7 eingestellt, verlängert sich die Betriebsdauer des Kompressors.
5. Unangenehmer Geruch Stark riechende Lebensmittel sollten dicht verpackt werden, bevor sie im Gerät aufbewahrt werden. Stellen Sie fest, ob sich im Gerät verdorbene Ware befindet oder ob die Türdichtungen längere Zeit verschmutzt gelassen wurden.
6. Wasser läuft unter dem Kühlgerät aus Die Ablaufleitung ist verstopft. Lösen Sie die Verstopfung mit einem geeigneten Hilfsmittel.
7. An der Rückwand des Geräts hat sich dicker Frost gebildet Dieses Problem entsteht, wenn feuchte oder heiße Lebensmittel in das Gerät gestellt werden. Es kann auch bei einer hohen Luftfeuchtigkeit in der Umgebung entstehen.

Folgende Vorfälle sind keine Störungen

1. Durch Feuchtigkeit während der regenreichen Jahreszeiten kann sich außen am Gerät Tau bilden. Wischen Sie ihn einfach ab.
2. Wenn Kältemittel durch die Geräteleitungen strömt, können Geräusche hervorgerufen werden.
3. Wenn die Kältemittelleitungen in Betrieb sind, erwärmen sich die Seiten des Geräts. Das ist normal.
4. Durch den Betrieb der Abtauleitung im Gehäuserahmen erwärmt sich dieses.

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

Für Ersatzteile gilt ein Garantiezeitraum von 2 Jahren. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice, falls Sie Ersatzteile benötigen.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Für eine professionelle Reparatur und das Bestellen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Hersteller: Emerio Deutschland GmbH
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

Service-Hotline: +49 3222 1097 615

CONSIGNES DE SECURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Lisez et conservez ces instructions. Attention: les images incluses dans le manuel d'instructions servent de référence seulement.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

5. **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
6. **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
7. **MISE EN GARDE** : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
8. **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
9. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
10. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
11. **Avertissement** : Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas tordu ou endommagé.
12. **Avertissement** : Ne pas installer plusieurs prises de courant portatives ou blocs d'alimentation portatifs à l'arrière de l'appareil.
13. Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :
 - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.

- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Nettoyer les récipients d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; bien rincer le système de distribution raccordé à un réseau de distribution d'eau si de l'eau n'a pas été prélevée pendant 5 jours. (S'applique uniquement au distributeur d'eau et au circuit d'arrivée d'eau)
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.
- Les compartiments «deux étoiles» pour denrées congelées conviennent pour stocker des aliments précongelés, stocker ou fabriquer de la crème glacée et des cubes de glace.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

14. Ce réfrigérateur n'est pas encastrable.

15. **Classe climatique :**

- Tempérée élargie (SN) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10°C et 32°C » ;
- Tempérée (N) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 32°C » ;
- Subtropicale (ST) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 38°C » ;

- Tropicale (T) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 43°C ».
- 16. En cas d'inutilisation, débranchez l'appareil de la prise secteur avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- 17. Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
- 18. N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit où des produits combustibles et des matériaux inflammables sont entreposés.
- 19. L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche reste accessible.
- 20. Veuillez respecter les réglementations locales relatives à la mise au rebut de l'appareil en raison de son gaz propulseur inflammable. Avant de mettre l'appareil au rebut, veuillez enlever les portes pour éviter que des enfants ne restent coincés à l'intérieur.
- 21. Il n'est pas recommandé d'utiliser ce réfrigérateur avec une rallonge ou une multiprise. Assurez-vous que l'appareil est branché directement dans la prise secteur.
- 22. Ne placez pas d'aliments ou de boissons chauds dans le réfrigérateur avant qu'ils aient refroidi à température ambiante.
- 23. Fermez la porte immédiatement après avoir rangé des aliments afin que la température à l'intérieur du réfrigérateur n'augmente pas significativement.
- 24. Tenez l'appareil à l'écart de toute source de chaleur ou de la lumière directe du soleil.
- 25. Pour éviter tout risque de blessures causées par un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, lorsque vous êtes debout sur une surface mouillée ou lorsque vous avez les pieds dans l'eau.
- 26. N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou dans un environnement humide.

27. Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher l'appareil de la prise. Saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
28. Éviter que le câble ne rentre en contact avec des surfaces chauffées.
29. Vérifiez que la tension d'alimentation de votre prise secteur est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de ce produit.
30. Lorsque vous enlevez le givre du congélateur, lorsqu'il n'est pas alimenté en électricité ou lorsque vous cessez d'utiliser le réfrigérateur, nettoyez-le afin d'éviter les mauvaises odeurs.
31. Lorsque le gaz fuit de son conteneur, ne branchez pas ou ne débranchez pas la fiche, sous peine de provoquer des étincelles et un incendie.
32. N'éclaboussez pas l'arrière de l'appareil avec de l'eau, sous peine de provoquer un dysfonctionnement de l'appareil ou un choc électrique.
33. Ne mettez pas de boissons en bouteille dans le congélateur, afin d'éviter tout risque de casse.
34. Il est préférable de ne pas poser d'objets magnétiques, lourds ou remplis d'eau sur le dessus de l'appareil. Les composants électroniques peuvent ne pas fonctionner correctement si de l'eau pénètre à l'intérieur.
35. Ne stockez pas d'objets chers ou sensibles à la température tels que les sérums, les bactérines, etc.
36. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'utilisation, l'entretien, le remplacement de l'ampoule (le cas échéant), le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice d'utilisation.
37. Mise au rebut de l'appareil : Pour prévenir tout dommage éventuel sur l'environnement ou à la santé humaine en raison d'une élimination irresponsable des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable, afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Mettez au rebut l'appareil uniquement dans des points de collecte publics. Les anciens réfrigérateurs

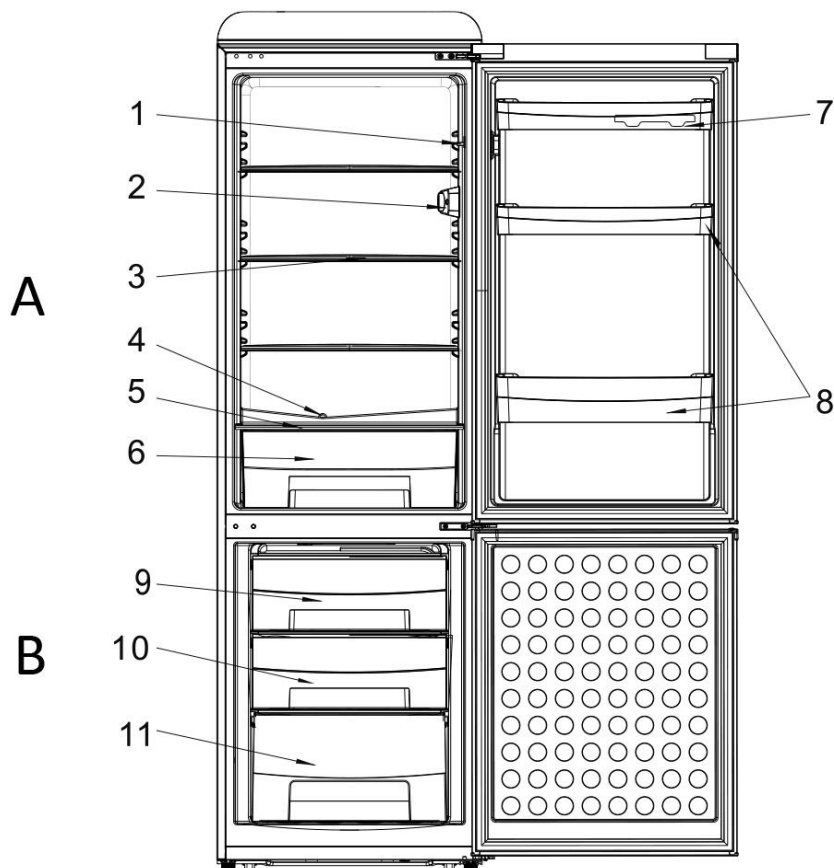
peuvent contenir des CFC responsables de la dégradation de l'ozone. Contactez le centre de traitement des déchets le plus proche de chez vous pour connaître les bonnes procédures pour la mise au rebut de votre appareil.



38. Danger; risque d'incendie/ matières inflammables

Tenez le produit loin des sources inflammables lors de son utilisation, son entretien et sa mise au rebut. Des matériaux inflammables sont présents à l'arrière de l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



A : Compartiment du réfrigérateur

1. Interrupteur de lampe
2. Lampe et thermostat
3. Clayettes en verre
4. Bouchon du tube de vidange
5. Couvercle du bac à légumes
6. Bac à légumes
7. Plateau à œufs
8. Balconnets de porte

B : Compartiment du congélateur

9. Tiroir supérieur
10. Tiroir intermédiaire
11. Tiroir inférieur

TRANSPORT ET MANIPULATION

Lors du transport, tenez le socle du réfrigérateur et soulevez-le avec précaution avec un angle inférieur à 45 degrés. Ne le tenez jamais par la poignée de la porte. Ne le placez jamais à l'envers ou à l'horizontale. Poussez le réfrigérateur sur son socle et positionnez-le grâce aux pieds à roulettes.

INSTALLATION

Pour rester stable, l'appareil doit être posé sur une surface plane et solide. Il ne doit pas reposer sur un matériau mou.

Choisissez un emplacement sans source de chaleur. Tenez le réfrigérateur loin de la lumière directe du soleil ou d'autres appareils produisant de la chaleur.

Choisissez un endroit sec et bien ventilé, où l'air n'est pas corrosif.

Afin d'améliorer l'efficacité du système de refroidissement et d'économiser de l'énergie, il est nécessaire de conserver une bonne ventilation autour de l'appareil afin que la chaleur puisse se dissiper. C'est pourquoi, il est nécessaire de conserver un espace libre autour du réfrigérateur. Laissez 5 à 10 cm entre le mur et chacun des côtés de l'appareil, et laissez 30 cm entre le plafond et le haut de l'appareil.

Retirez le panneau du bas avant d'installer l'appareil.

En cas d'instabilité, l'appareil peut être équilibré en tournant ses deux pieds situés en bas à l'avant. Tourner les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre permet de lever l'appareil.

Assurez-vous que les pieds réglables sont bien fixés au sol, et faites en sorte que l'appareil penche légèrement vers l'arrière afin que les portes restent bien fermées.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, y compris la protection du bas, les coussinets en mousse et les sangles en caoutchouc dans le réfrigérateur.

Régalez les pieds et nettoyez l'extérieur et l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un chiffon chaud.

Ne mettez pas tout de suite le réfrigérateur en marche après l'avoir installé en position verticale. Attendez 2-6 heures afin de garantir un fonctionnement correct.

Pour éviter que le câble d'alimentation soit endommagé et tout incident pouvant résulter de cet endommagement, le câble d'alimentation ne doit pas être recouvert par le réfrigérateur ou d'autres objets. Avant de mettre le réfrigérateur en marche, vérifiez soigneusement que la plage de tension du réfrigérateur correspond à celle de l'alimentation.

Lorsque le réfrigérateur est installé pour la première fois, laissez-le se stabiliser aux températures de fonctionnement normales pendant 2-3 heures avant d'y ranger des aliments frais ou congelés.

Si le fonctionnement est interrompu, attendez 5 minutes avant de redémarrer l'appareil.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Le bouton du thermostat situé à droite du compartiment réfrigérateur contrôle la température dans les compartiments réfrigérateur et congélateur.

Cependant, les numéros indiqués sur le bouton ne correspondent pas à des degrés de température mais à des niveaux situés entre « 0 » et « 7 ». « 0 » signifie que l'appareil est éteint. « 7 » signifie que l'appareil est à son niveau de réfrigération le plus élevé. À ce niveau, la température sera la plus basse possible dans chacun des compartiments et elle sera probablement en dessous de 0°C dans le compartiment réfrigérateur. Faites donc très attention lorsque vous sélectionnez ce niveau. Plus le numéro est grand, plus la température à l'intérieur du réfrigérateur sera basse. Tournez le bouton sur les niveaux 3-5 pour une utilisation normale.

CONSERVATION DES ALIMENTS

Votre appareil comporte les accessoires décrits dans le chapitre « Description de l'appareil ». Le chapitre vous explique comment conserver au mieux les aliments dans votre réfrigérateur.

Conservation des aliments dans le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur permet de prolonger la durée de conservation des aliments frais périssables.

Conseils relatifs aux aliments pour une conservation optimale :

- Conservez des aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Assurez-vous que les aliments sont bien emballés ou couverts avant de les mettre dans le réfrigérateur. Cela évite que les aliments se dessèchent, se décolorent ou perdent leur saveur et permet de conserver leur fraîcheur. Cela évite aussi la transmission des odeurs. Les légumes et les fruits ne nécessitent pas d'être emballés s'ils sont rangés dans le bac à légumes du compartiment réfrigérateur.
- Assurez-vous que les aliments ayant une forte odeur sont emballés ou couverts et rangés loin des aliments tels que le beurre, le lait et la crème, qui peuvent être contaminés par les fortes odeurs.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les ranger dans le compartiment réfrigérateur.

Produits laitiers et œufs

- La plupart des produits laitiers préemballés ont une date « à consommer jusqu'au »/« à consommer de préférence avant fin ». Conservez-les dans le compartiment réfrigérateur et consommez-les avant l'expiration du délai recommandé.
- Les aliments à forte odeur risquent de gâter le beurre et il est donc recommandé de le conserver dans un récipient fermé.
- Les œufs doivent être conservés dans le compartiment réfrigérateur.

Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la simplement avec du papier ciré, du film alimentaire ou du papier aluminium.
- Conservez la viande cuite et la viande crue sur des assiettes séparées. Cela évite que le jus de la viande crue contamine la viande cuite.

Aliments précuits et restes

- Conservez-les dans des récipients appropriés fermés pour éviter leur dessèchement.
- Conservez-les uniquement 1-2 jours.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et fumants.

Bac à légumes

- Le bac à légumes est l'emplacement idéal pour conserver les fruits et les légumes.
- Les basses températures favorisent certains changements indésirables tels que le ramollissement de la pulpe, le brunissement et/ou l'accélération de la maturation.
- Ne mettez jamais les avocats (jusqu'à maturité), les bananes et les mangues au réfrigérateur.

Aliment	Emplacement
Beurre, fromage	Compartiment supérieur de la porte
Œufs	Plateau à œufs
Fruits, légumes, salade	Bac à légumes
Viande, saucisse	Zone inférieure (clayette du bas/couvercle du bac à légumes)
Produits laitiers, conserves, cannettes	Zone supérieure ou compartiment de la porte
Boissons, bouteilles, tubes	Compartiment de la porte

Congélation et conservation des aliments dans le compartiment congélateur

- Pour conserver des produits surgelés.
- Pour faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Assurez-vous que la porte du compartiment congélateur est correctement fermée.

Congélation d'aliments frais

Surgelez uniquement des aliments frais et intacts.

Il est recommandé de blanchir les légumes avant la surgélation afin de mieux conserver leurs nutriments, leur goût et leur couleur.

Les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges n'ont pas besoin d'être blanchis.

Remarque : Séparez les aliments à congeler de ceux qui se trouvent déjà dans le congélateur.

- Les aliments suivants peuvent être congelés :

Gâteaux secs et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viandes, gibiers, volailles, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans coquille, produits laitiers comme le fromage et le beurre, plats préparés et restes comme les soupes, les ragoûts, les viandes et les poissons cuits, les plats de pomme de terre, les gratins et les desserts.

- Les aliments suivants ne peuvent pas être congelés :

Certains légumes, généralement consommés crus comme la laitue ou les radis, les œufs avec la coquille, le raisins, les pommes, les poires et les pêches entières, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballage des produits surgelés

Emballez les aliments hermétiquement afin d'éviter qu'ils perdent leur saveur ou se dessèchent.

1. Placez les aliments dans un emballage.
2. Retirez l'air.
3. Scellez l'emballage.
4. Étiquetez l'emballage en indiquant son contenu et la date de congélation.

Emballage adapté :

Film alimentaire, film tubulaire en polyéthylène, papier aluminium. Ces produits sont disponibles dans des magasins spécialisés.

Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans le compartiment congélateur

Ces durées varient en fonction du type de produit.

Type d'aliment	Durée de conservation (mois)
Pain	3
Fruits (sauf les agrumes)	6-12

Légumes	8-10
Restes sans viande	1-2
Produits laitiers et œufs :	
Beurre	6-9
Fromage à pâte molle (ex. mozzarella)	3-4
Fromage à pâte dure (ex. parmesan, cheddar)	6
Fruits de mer :	
Poissons gras (ex. saumon, maquereau)	2-3
Poissons maigres (ex. cabillaud, limande)	4-6
Crevettes	12
Palourdes et moules ouvertes	3-4
Poissons cuisinés	1-2
Viande :	
Volaille	9-12
Bœuf	6-12
Porc	4-6
Agneau	6-9
Saucisse	1-2
Jambon	1-2
Restes avec viande	2-3

DÉGIVRAGE

Le compartiment réfrigérateur se dégivre entièrement automatiquement.

Le compartiment congélateur ne se dégivre pas automatiquement. Une couche de givre dans le compartiment congélateur altèrera la réfrigération des aliments congelés et augmentera la consommation d'énergie. Retirez régulièrement la couche de givre.

AVERTISSEMENT : Ne retirez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela pourrait endommager les tubes réfrigérants.

1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Tournez le bouton du thermostat sur la position « 0 » et débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
3. Ouvrez la porte pour accélérer le processus de dégivrage.
4. Essuyez l'eau de dégivrage avec un chiffon ou une éponge.
5. Séchez le compartiment congélateur en essuyant.
6. Branchez l'appareil et réglez le bouton du thermostat sur la position souhaitée.
7. Laissez l'appareil fonctionner pendant 2-3 heures afin qu'il se stabilise à la température normale de fonctionnement.
8. Remettez les aliments congelés dans le compartiment congélateur.

CONSEILS UTILES

Nous vous recommandons de suivre les conseils suivants afin d'économiser de l'énergie.

- Évitez de laisser la porte ouverte pendant longtemps par souci d'économie d'énergie.
- Assurez-vous que l'appareil est loin de toute source de chaleur (lumière directe du soleil, four électrique ou cuisinière, etc.)
- Ne réglez pas la température plus basse que nécessaire.
- Ne rangez pas d'aliments chauds ou de liquides produisant de la vapeur dans l'appareil.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des endroits bien aérés, sans humidité.
- Veuillez consulter le chapitre « Installation ».
- Le chapitre « Description de l'appareil » présente la disposition correcte des balconnets, du bac à légumes et des clayettes. Ne changez pas cette disposition car il s'agit de la configuration la plus intéressante en termes de consommation d'énergie.

Conseils pour la réfrigération d'aliments frais

- Ne placez pas d'aliments chauds directement dans le réfrigérateur ou le congélateur. La température à l'intérieur du réfrigérateur augmentera, le compresseur devra fonctionner plus et consommera plus d'énergie.

- Couvrez et emballez les aliments, surtout s'ils ont une forte odeur.
- Disposez correctement les aliments dans le réfrigérateur afin que l'air puisse circuler librement autour.

Conseils pour la réfrigération

- Viandes (de toutes sortes) : enveloppez-la dans des sachets en polyéthylène et placez-la sur la clayette au-dessus du bac à légumes. Respectez toujours les durées de conservation et les dates limites de consommation indiquées par les fabricants.
- Aliments cuits, plats froids, etc. : Placez-les, bien couverts, sur n'importe quelle clayette.
- Fruits et légumes : Placez-les dans le bac à légumes fourni.
- Beurre et fromage : Enveloppez-les dans du papier aluminium ou du film alimentaire.
- Lait en bouteille : Les bouteilles doivent avoir un couvercle et être placées dans l'un des balconnets de la porte.

Conseils pour la congélation

- À la première mise en fonctionnement ou après un arrêt prolongé, faites fonctionner l'appareil pendant au moins 2 heures, avec le bouton du thermostat sur la position de froid maximum avant de mettre des aliments dans le compartiment.
- Préparez de petites portions, de façon à faciliter la congélation et à permettre de ne décongeler que la quantité nécessaire.
- Emballez les aliments dans du papier aluminium ou de polyéthylène, en veillant à ce que les emballages soient hermétiques.
- Ne consommez pas les produits glacés tout de suite après les avoir sortis du congélateur. La température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Indiquez sur chaque paquet la date de congélation, afin de pouvoir contrôler le temps de stockage.

Conseils pour la surgélation

- Assurez-vous que les aliments ont bien été conservés en magasin.
- Ne dépassez jamais la date limite de consommation indiquée par le fabricant.

Arrêt de votre appareil

Lorsque l'appareil doit rester à l'arrêt pendant un certain temps, prenez les précautions suivantes afin d'éviter la formation de moisissures dans l'appareil.

1. Videz l'appareil ;
2. Débranchez la fiche de la prise de courant ;
3. Nettoyez et séchez correctement l'intérieur de l'appareil ;
4. Laissez les portes entrouvertes pour faire circuler l'air.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour des raisons d'hygiène, nous vous suggérons de nettoyer régulièrement l'appareil (y compris les accessoires extérieurs et intérieurs) à l'aide d'un nettoyant alimentaire, au moins une fois tous les deux mois.

AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation lors du nettoyage. Risque de choc électrique ! Avant de nettoyer l'appareil, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.

Nettoyage extérieur

- Nettoyez régulièrement l'extérieur de votre appareil pour le maintenir en bon état.
- Pulvérisez l'eau sur le chiffon et non directement sur l'appareil. Cela permet d'humidifier uniformément la surface de l'appareil.
- Nettoyez les portes, les poignées et les surfaces de l'appareil avec un nettoyant doux, puis séchez en essuyant avec un chiffon doux.

Attention !

N'utilisez pas d'outils pointus pour éviter de rayer la surface de l'appareil. N'utilisez pas de diluants, de nettoyants automobiles, d'eau de javel, d'huiles étherées, de nettoyants abrasifs ou de solvants organiques tels que le benzène pour le nettoyage. Ces produits peuvent endommager la surface de l'appareil et entraîner un risque d'incendie.

Nettoyage intérieur

Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre appareil. Pour faciliter le nettoyage, profitez des moments où il y a peu d'aliments dans le réfrigérateur. Essuyez l'intérieur du réfrigérateur avec de l'eau et une faible quantité de bicarbonate de soude dilué, puis rincez à l'eau tiède avec une éponge ou un chiffon essorés. Essuyez et séchez entièrement l'intérieur de l'appareil avant d'y replacer les clayettes et les balconnets. Séchez entièrement toutes les surfaces et les pièces amovibles.

Essuyez simplement l'interrupteur de lampe, la lampe et les autres éléments électriques avec un chiffon sec.

Nettoyage des joints de porte

Veillez à ce que les joints de porte restent propres. Lavez les joints de porte avec un chiffon humide et séchez-les bien.

Attention ! Remettez en marche l'appareil après le séchage complet des joints de la porte.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240V~
Courant nominal :	0.55A
Fréquence nominale :	50Hz
Puissance de la lampe :	10W
Classe climatique :	SN/S/ST/T
Réfrigérant :	R600a(72g)
Protection contre les chocs électriques :	I
Agent de gonflement pour l'isolation :	CYCLOPENTANE

Classe climatique :

- Tempérée élargie (SN) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10°C et 32°C » ;
- Tempérée (N) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 32°C » ;
- Subtropicale (ST) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 38°C » ;
- Tropicale (T) : « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 43°C » ;

Remarque : Pour obtenir plus d'informations, scannez le QR code présent sur l'étiquette énergétique de l'appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. Le réfrigérateur ne fonctionne pas Il n'est peut-être pas branché à l'alimentation (fiche, coupure de courant ou fusible) ; la tension est trop basse.
2. Le réfrigérateur ne fonctionne pas comme prévu Cela peut être dû à la présence d'une trop grande quantité de givre, ou à un réglage de la température trop élevé, ou à des ouvertures de porte trop fréquentes.
3. Le réfrigérateur produit un bruit inhabituel Cela peut résulter d'un déséquilibre ou d'un sol mou sur lequel est posé l'appareil, ou de résonance entre l'appareil et d'autres objets environnants.
4. Le compresseur fonctionne pendant longtemps La température ambiante est peut-être trop élevée. Les portes sont peut-être ouvertes trop fréquemment ou même laissées entrouvertes. Si vous réglez le thermostat sur 4-7, cela peut augmenter le temps de fonctionnement du compresseur.
5. Présence de mauvaises odeurs Les aliments à fortes odeurs doivent être emballés hermétiquement avant d'être stockés dans l'appareil. Vérifiez qu'il n'y a pas d'aliment pourri ou que les parois internes n'ont pas besoin d'être nettoyées.
6. De l'eau coule du bas du réfrigérateur Le tube de vidange est bloqué. Utilisez un outil adéquat pour résoudre le problème.
7. Il y a beaucoup de givre sur la paroi du fond de l'appareil Cela peut être dû à la présence d'aliments humides ou chauds dans l'appareil. Ou cela peut être dû à un fort taux d'humidité ambiante.

Les cas suivants ne constituent pas un dysfonctionnement

1. L'humidité peut entraîner la formation de condensation sur l'extérieur de l'appareil pendant la saison humide. Essuyez-la simplement.
2. Il se peut que le flux du réfrigérant dans le serpentin fasse du bruit.
3. Il est normal que les côtés de l'appareil deviennent chauds lorsque le circuit de refroidissement fonctionne.
4. Le cadre de l'appareil devient chaud lorsque le circuit de dégivrage fonctionne.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

Les pièces détachées sont garanties 2 ans. Si vous souhaitez une pièce de rechange, veuillez contacter notre service client.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit,

utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Pour les réparations effectuées par un professionnel et la commande de pièces détachées, veuillez contacter notre service client.

Fabriqué par : Emerio Deutschland GmbH
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

Service d'assistance téléphonique: +49 3222 1097 615

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Lees en bewaar deze gebruiksaanwijzing. Opgelet: de afbeeldingen in de gebruiksaanwijzing zijn louter indicatief.
2. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen. Kinderen die niet onder toezicht staan, mogen dit apparaat niet reinigen of onderhouden.
3. Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten vullen en legen.
4. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
5. **WAARSCHUWING:** Houd ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur vrij van belemmeringen.

6. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant.
7. **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
8. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de opbergvakken van het apparaat tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.
9. Berg geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas, in dit apparaat op.
10. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen, waaronder
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en een andere werkomgevingen;
 - boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
 - bed & breakfasts en soortgelijke omgevingen;
 - catering en soortgelijke groothandeltoepassingen.
11. **WAARSCHUWING:** Tijdens het plaatsen van het apparaat, zorg dat het snoer niet bekneld raakt of beschadigd wordt.
12. **WAARSCHUWING:** Plaats geen verschillende verlengsnoeren of stekkerdozen achter het apparaat.
13. Om voedselverontreiniging te vermijden, houd rekening met de volgende instructies:
 - De deur te lang open laten kan leiden tot een aanzienlijke toename van de temperatuur binnenin de vakken van het apparaat.
 - Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen en de toegankelijke afvoersystemen regelmatig schoon.
 - Maak de waterreservoirs schoon als ze langer dan 48 u niet werden gebruikt. Spoel het watersysteem dat op de watertoevoer is aangesloten als er gedurende 5 dagen geen water is doorgestroomd. (Alleen van toepassing voor waterdispenser en watertoevoersysteem)
 - Bewaar rauw vlees en vis in gepaste houders in de koelkast zodat ze niet met ander voedsel in aanraking

komen of erop druppelen.

- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds bevroren voedsel, het bewaren of maken van roomijs en het maken van ijsblokjes.
- Vriesvakken met één, twee en drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat langere tijd leeg zal blijven, schakel het uit, ontdooi, reinig en veeg het apparaat droog en laat de deur open om vorming van schimmel in het apparaat te voorkomen.

14. Dit koelapparaat is niet bestemd om als inbouwtoestel te worden gebruikt.

15. Klimaatklasse:

- Subnormaal (SN): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C';
- Normaal (N): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32°C';
- Subtropisch (ST): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C';
- Tropisch (T): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C'.

16. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, alvorens onderdelen te plaatsen of af te halen en voor reiniging.

17. Steek de stekker in een enkel geaard stopcontact.

18. Gebruik het apparaat nooit in een ruimte waar brandbare en ontvlambare materialen zijn opgeslagen.

19. Zorg dat de stekker van het apparaat altijd eenvoudig bereikbaar is.

20. Gooi het apparaat, omwille van het brandbare blaasgas, weg volgens de lokale voorschriften. Voordat u het

apparaat afdankt, haal de deuren af om opsluiting van kinderen te vermijden.

21. Het wordt aanbevolen om geen verlengsnoer of verdeelstekker met dit apparaat te gebruiken. Zorg dat de stekker van het apparaat rechtstreeks in een stopcontact wordt gestoken.
22. Wacht totdat warme levensmiddelen of drank tot kamertemperatuur zijn afgekoeld voordat u ze in de koelkast plaatst.
23. Sluit de deur onmiddellijk na het inbrengen van items zodat de binnentemperatuur niet drastisch stijgt.
24. Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen of direct zonlicht.
25. Om letsel door elektrische schokken te vermijden gebruik het apparaat niet met natte handen of wanneer u op een natte vloer of in water staat.
26. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in natte omstandigheden.
27. Trek nooit aan het snoer om het apparaat van het stroomnet te ontkoppelen, maar gebruik altijd de stekker.
28. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
29. Controleer of de spanning vermeld op het typeplaatje van dit product overeenstemt met de spanning in uw woning.
30. Als het vriesvak wordt ontdooid, wanneer het apparaat niet onder stroom staat of na het afdanken van het apparaat, reinig het apparaat om geurtjes te vermijden.
31. Wanneer er gas uit de container lekt, trek de stekker niet uit het stopcontact of steek deze niet in. Er kunnen vonken vrijkomen die brandgevaar kunnen veroorzaken.
32. Spat geen water op de achterkant van het apparaat om het risico op storing of een elektrische schok te vermijden.
33. Stop geen flessen met drank in de diepvries om breuk te vermijden.
34. Het is aanbevolen om geen magnetisch of zwaar voorwerp, of een voorwerp gevuld met water op het apparaat te plaatsen. De elektrische componenten kunnen verkeerd

werken als water binnendringt.

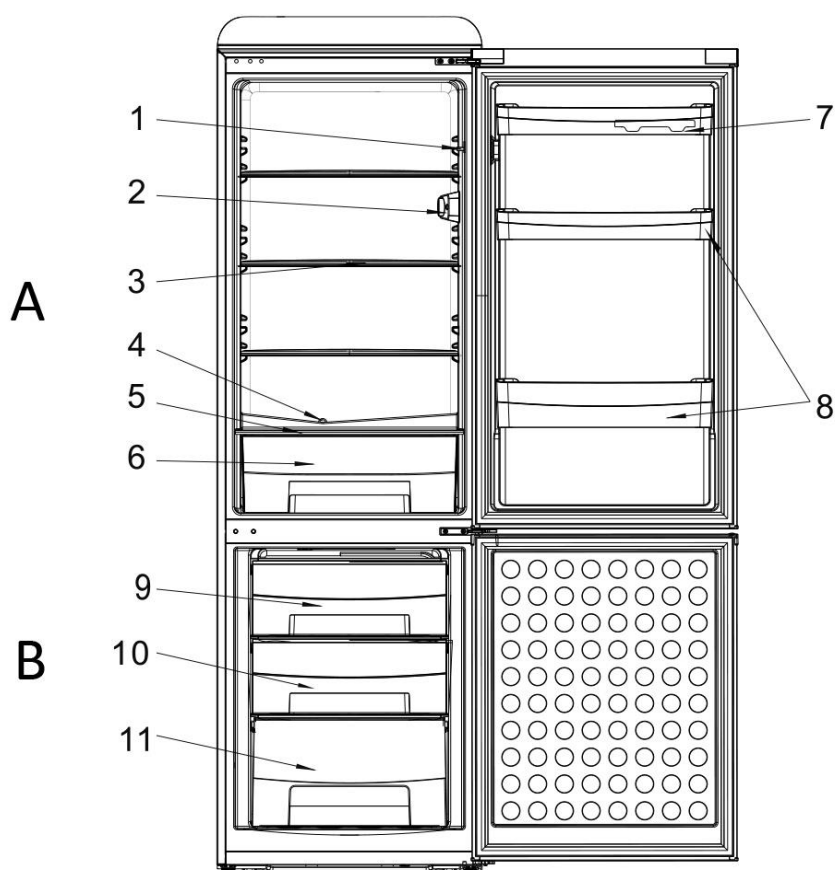
35. Bewaar geen item dat duur of temperatuurgevoelig is, zoals een serum, bacterin, etc.
36. Voor informatie over het installeren, hanteren, gebruiken, onderhouden, vervangen van de lamp (wanneer van toepassing), reinigen en afdanken van het apparaat, raadpleeg de onderstaande paragraaf van de handleiding.
37. Afdanking van het apparaat: Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid te voorkomen door het ongecontroleerd verwijderen van afval, recycle het apparaat op een verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente. Oude koelkasten bevatten CFK die de ozonlaag kunnen aantasten. Neem contact op met het inzamelpunt in uw buurt voor meer informatie over de juiste verwijderingsprocedure.



38. **WAARSCHUWING!** Brandgevaar / ontvlambare materialen

Tijdens het gebruiken, onderhouden en afdanken van het apparaat, houd het product ver uit de buurt van een vuur. Er bevinden zich ontvlambare materialen aan de achterkant van het apparaat.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



A: Koelvak

1. Lichtschakelaar
2. Licht en thermostaat
3. Glazen legplanken
4. Afvoerplug
5. Deksel voor groentelade
6. Groentelade
7. Eierbakje
8. Deurrekken

B: Vriesvak

9. Bovenste lade
10. Middelste lade
11. Onderste lade

TRANSPORT EN HANTERING

Wanneer de koelkast wordt getransporteerd, houd het vast aan de onderkant en til het voorzichtig op tegen een hoek kleiner dan 45 graden. Houd de handgreep van de deur nooit vast als steun. Plaats het apparaat nooit ondersteboven of horizontaal. Duw de koelkast op zijn basis en verplaats het met behulp van de wieltjes.

INSTALLATIE

Plaats het apparaat altijd op een vlak en stevig oppervlak om een stabiele positie te waarborgen. Plaats het niet op een zacht materiaal.

Kies een ruimte waar er zich geen warmtebron in bevindt. Houd de koelkast uit de buurt van direct zonlicht of andere apparaten die warmte genereren.

Kies een droge en goed verluchte ruimte waar er geen corrosieve lucht is.

Voor betere prestaties van het koelsysteem en energie te besparen, zorg voor een goede ventilatie rondom het apparaat zodat de warmte juist wordt afgevoerd. Zorg dus dat er voldoende vrije ruimte rond de koelkast is. Laat een vrije ruimte van 5 tot 10 cm aan weerskanten van het apparaat en de muur, en 30 cm tussen de bovenkant van het apparaat en het plafond.

Trek het onderste paneel voor installatie uit.

Het apparaat kan worden afgesteld door aan de twee voorste stelvoetjes aan de onderkant te draaien wanneer het apparaat niet stabiel staat. Draai met de klok mee om het apparaat omhoog te brengen.

Zorg dat de stelvoetjes de vloer goed aanraken en laat het apparaat lichtjes achterover hellen zodat de deuren steeds goed gesloten zijn.

INGEBRUIKNAME

Voordat de koelkast wordt gebruikt, verwijder alle verpakking, waaronder de buffer aan de onderkant, de schuimkussens en de rubberen riemen binnenin de koelkast.

Pas de voetjes aan en reinig de buiten- en binnenkant van de koelkast met een warme doek.

Schakel de koelkast niet onmiddellijk in nadat deze verticaal is verplaatst. Wacht 2-6 uur voordat het apparaat wordt ingeschakeld om een juiste werking te waarborgen.

Om het snoer niet te beschadigen en andere gevolgen te vermijden, zorg dat het snoer zich niet onder de koelkast of een ander voorwerp bevindt. Voordat de koelkast wordt ingeschakeld, controleer of het spanningsbereik van de koelkast dezelfde is als deze van de netvoeding.

Nadat de koelkast zich op zijn plaats bevindt, laat het eerst gedurende 2-3 uur op een normale bedrijfstemperatuur werken voordat het met verse of bevroren levensmiddelen wordt gevuld.

Als de werking wordt onderbroken, wacht 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

TEMPERATUURREGELING

De temperatuur in het koel- en vriesvak wordt geregeld door de thermostaatknop die zich aan de rechterkant van het koelvak bevindt.

De cijfers die op de knop zijn weergegeven, zijn geen weergave van de temperatuur, maar de verschillende temperatuurstanden, van "0" tot "7". "0" betekent uit. "7" is de koudste temperatuurstand. In deze stand is de temperatuur in beide vakken het laagst, met een temperatuur in het koelvak dat zich waarschijnlijk onder 0 °C zal bevinden. Let aldus op. Hoe hoger het cijfer, hoe lager de interne temperatuur. Stel de knop op een stand tussen 3 en 5 in voor een normaal gebruik.

LEVENS MIDDELEN BEWAREN

Uw apparaat is over het algemeen uitgerust met de accessoires die zijn weergegeven in de sectie "Beschrijving van de onderdelen". Deze opstelling zorgt voor de beste bewaring van uw levensmiddelen.

Levensmiddelen in het koelvak bewaren

Het koelvak zorgt voor een langere bewaartijd van verse, beperkt houdbare levensmiddelen.

Beste manier om verse levensmiddelen te bewaren:

- Bewaar alleen zeer verse levensmiddelen van een goede kwaliteit.
- Zorg dat de levensmiddelen goed zijn verpakt of afgedekt voordat u ze bewaart. Dit voorkomt dat de levensmiddelen uitdrogen, bleker worden of aan smaak verliezen en zorgt voor een langere versheid. Dit vermijdt tevens overdracht van geuren. De groente of het fruit moet niet zijn verpakt wanneer het in de groentelade van het koelvak wordt gestopt.
- Zorg dat levensmiddelen met een sterke geur goed verpakt en afgedekt zijn en bewaar deze uit buurt van boter, melk en room en andere levensmiddelen die door een sterke geur aangetast kunnen worden.
- Laat warme levensmiddelen afkoelen voordat u ze in het koelvak plaatst.

Zuivelproducten en eieren

- De meeste voorverpakte zuivelproducten zijn voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum. Bewaar deze in het koelvak en gebruik binnen de aangegeven tijd.
- Boter kan worden aangetast door levensmiddelen met een sterke geur; het is aanbevolen om boter in een afgesloten houder te bewaren.
- Eieren kunnen in het koelvak bewaard worden.

Rood vlees

- Leg vers rood vlees op een bord en bedek losjes met waspapier (vetvrij papier), of plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op verschillende borden. Dit vermijdt dat er sappen van rauw vlees op het gekookt vlees terechtkomen.

Voorgekookt voedsel en etensresten

- Bewaar in een gepaste houder met deksel zodat de levensmiddelen niet uitdrogen.
- Gebruik binnen 1- 2 dagen.
- Warm etensresten slechts eenmaal op en totdat ze dampend heet zijn.

Groentelade

- De groentelade is de ideale opbergruimte voor verse groente en fruit.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of sneller bederven.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn) bananen en mango's in de koelkast.

Levensmiddel	Locatie
Boter, kaas	Bovenste deurrek
Eieren	Eierbakje
Fruit, groente, salade	Groentelade
Vlees, worst	Onderste gebied (onderste legplank / deksel voor groentelade)
Zuivelproducten, voedsel in blik, blikjes	Bovenste gebied of deurrek
Drank, flessen, tubes	Deurrek

Levensmiddelen in de vrieskast invriezen en bewaren

- Om diepgevroren levensmiddelen te bewaren.
- Om ijsblokjes te maken.
- Om levensmiddelen in te vriezen.

Opmerking: Zorg dat de deur van het vriesvak altijd goed gesloten is.

Verse levensmiddelen invriezen

Vries alleen verse en onbeschadigde levensmiddelen in.

Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, kunt u groente blancheren voordat u het invriest.

Aubergines, paprika's, courgettes en asperges hoeven niet te worden geblancheerd.

Opmerking: Houd de in te vriezen levensmiddelen uit de buurt van levensmiddelen die reeds ingevroren zijn.

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:

Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensresten zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.

- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:

Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hard gekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

Diepvriesproducten inpakken

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, stop ze in een luchtdichte verpakking.

1. Stop de levensmiddelen in de verpakking.
2. Verwijder alle lucht.
3. Dicht de verpakking af.
4. Label de verpakking met de inhoud en datum van invriezen.

Gepaste verpakking:

Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie. Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

Aanbevolen bewaarduur van diepvriesproducten in het vriesvak

Deze tijden kunnen verschillen naar gelang het soort levensmiddel.

Soort levensmiddel	Houdbaarheid (maanden)
Brood	3
Fruit (uitgezonderd citrusvruchten)	6-12
Groente	8-10
Restjes zonder vlees	1-2
Zuivelproducten:	
Boter	6-9

Zachte kaas (bijv. mozzarella)	3-4
Harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas, cheddar)	6
Zeevruchten:	
Vette vis (bijv. zalm, makreel)	2-3
Magere vis (bijv. kabeljauw, bot)	4-6
Garnalen	12
Geopende kokkels en mosselen	3-4
Gekookte vis	1-2
Vlees:	
Gevogelte	9-12
Rundvlees	6-12
Varken	4-6
Lam	6-9
Worst	1-2
Ham	1-2
Restjes met vlees	2-3

ONTDOOIEN

Het koelvak ontdooit volledig automatisch.

Het vriesvak ontdooit niet automatisch. Een ijslaag in het vriesvak heeft een negatieve impact op de koeling van de bevroren levensmiddelen en leidt tot een hoger stroomverbruik. Verwijder de ijslaag regelmatig.

WAARSCHUWING: Schraap het ijs niet af met een mes of puntig voorwerp. De koelbuizen kunnen schade oplopen.

1. Haal de bevroren levensmiddelen uit het vriesvak en plaats ze tijdelijk in een koele ruimte.
2. Stel de temperatuurregelaar in op de stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
3. Open de deur om het ontdooiproces te versnellen.
4. Veeg het ontdooiwater op met een doek of spons.
5. Veeg het vriesvak droog.
6. Steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de gewenste positie in.
7. Laat het apparaat 2-3 uur werken om de normale werkingstemperatuur te bereiken.
8. Plaats de bevroren levensmiddelen opnieuw in de vriesladen.

NUTTIGE HINTS EN TIPS

Wij raden u aan om onderstaande tips te volgen en energie te besparen.

- Houd de deur niet langdurig open om energie te besparen.
- Zorg dat het apparaat zich uit de buurt van een warmtebron (direct zonlicht, elektrische oven of fornuis, etc.) bevindt.
- Stel de temperatuur niet lager in dan nodig.
- Bewaar geen warme levensmiddelen of dampende vloeistoffen in het apparaat.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde en vochtvrije ruimte.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Uw niet apparaat installeren'.
- De tekening in de sectie 'BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN' geeft de juiste plaats voor de laden, groentelade en legplanken weer. Pas deze combinatie niet aan om een hoger stroomverbruik te vermijden.

Tips voor het bewaren van verse levensmiddelen

- Doe geen warme levensmiddelen direct in de koelkast of diepvries. De binnentemperatuur zal stijgen waardoor de compressor harder moet werken en het energieverbruik aldus zal toenemen.
- Bedek of verpak levensmiddelen, in het bijzonder wanneer ze een sterk aroma of geur afgeven.
- Orden de levensmiddelen zodat de lucht ongehinderd door het apparaat kan circuleren.

Tips voor het koelen

- Vlees (alle soorten): verpak in polyethyleen zakjes en bewaar ze op de glazen legplank boven de groentelade. Volg altijd de bewaartijden en houdbaarheidsdata die de door de fabrikanten van de levensmiddelen zijn aanbevolen.
- Gekookte levensmiddelen, koude gerechten, etc.: dek ze af en bewaar ze op een willekeurige legplank.
- Fruit en groente: Bewaar ze in de lade die specifiek voor deze levensmiddelen is voorzien.
- Boter en kaas: Verpak in een luchtdichte folie of een plastic folie.
- Melkflessen: Moeten van een deksel zijn voorzien en in de deurrekken worden bewaard.

Tips voor het invriezen

- Bij ingebruikname of een lange periode van niet-gebruik, schakel het apparaat gedurende minstens 2 uur op een hoge stand in voordat het apparaat met levensmiddelen wordt gevuld.
- Verpak het voedsel in kleine porties om het snel en volledig in te vriezen. U hoeft vervolgens enkel de hoeveelheid te ontdooien die u werkelijk nodig hebt.
- Verpak het voedsel in aluminiumfolie of polytheen en zorg dat de verpakkingen luchtdicht zijn.
- Bevroren producten die onmiddellijk na het uithalen uit het vriesvak worden gegeten kunnen vriesbrandwonden veroorzaken.
- Het wordt aanbevolen om elke bevroren verpakking van een label en datum te voorzien om de bewaartijd te kunnen bijhouden.

Tips voor het bewaren van diepvriesproducten

- Zorg dat de diepvriesproducten worden bewaard zoals aangegeven door de fabrikant van het product.
- Overschrijd de bewaarperiode die door de fabrikant van het levensmiddel is aangegeven niet.

Uw apparaat uitschakelen

Als u denkt het apparaat langere tijd niet te gebruiken, voer de volgende stappen uit om schimmelvorming in het apparaat te vermijden.

1. Verwijder alle levensmiddelen;
2. Haal de stekker uit het stopcontact;
3. Reinig en droog de binnenkant grondig;
4. Zorg dat alle deuren op een kier open zijn om lucht te laten circuleren.

REINIGING EN ONDERHOUD

Om hygiënische redenen bevelen we aan om het apparaat (waaronder de buitenkant en de accessoires binnenin) minstens elke twee maanden schoon te maken met een reiniger van levensmiddelenkwaliteit.

WAARSCHUWING: Zorg dat de stekker tijdens het reinigen niet in het stopcontact zit. Gevaar op elektrische schokken! Alvorens het apparaat schoon te maken, schakel het uit en haal de stekker uit het stopcontact.

De buitenkant reinigen

- Maak de buitenkant regelmatig schoon om een mooi uiterlijk te behouden.
- Spuit water op een schoonmaakdoek in plaats van het water direct op het apparaat te spuiten. Dit zorgt voor een gelijkmatige verdeling van het vocht over het oppervlak.
- Maak de deuren, handgrepen en kastoppervlakken schoon met een mild reinigingsmiddel en veeg vervolgens droog met een zachte doek.

Opgelet!

Gebruik geen scherpe voorwerpen, deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten. Maak het apparaat niet schoon met een verdunningsmiddel, autowasmiddel, bleekmiddel, etherische olie, schuurmiddel of een organisch oplosmiddel, zoals benzeen. De buitenkant van het apparaat kan worden beschadigd en vuur vatten.

De binnenkant reinigen

Maak de binnenkant van het apparaat regelmatig schoon. Het apparaat kan eenvoudiger worden schoongemaakt wanneer er zich weinig levensmiddelen in het apparaat bevinden. Veeg de binnenkant van de koel-/vriescombinatie schoon met een milde oplossing van zuiveringszout en spoel vervolgens met warm water en een uitgewrongen spons of doek. Veeg volledig droog voordat u de legplanken en laden terug plaatst. Veeg alle oppervlakken en uitneembare onderdelen helemaal droog.

Veeg de lampschakelaar, de lamp en andere elektrische onderdelen alleen schoon met een droge doek.

De deurdichtingen reinigen

Houd de deurdichtingen altijd schoon. Maak de deurafdichtingen schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens grondig droog.

Opgelet! Wacht totdat de deurdichtingen volledig droog zijn alvorens het apparaat in te schakelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	220-240V~
Nominale stroom:	0.55A
Nominale frequentie:	50Hz
Vermogen lamp:	10W
Klimaatklasse:	SN/S/ST/T
Koelmiddel:	R600a(72g)
Bescherming tegen elektrische schokken:	I
Isolatie-blaasgas:	CYCLOPENTAAN

Klimaatklasse:

- Subnormaal (SN): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C';
- Normaal (N): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32°C';
- Subtropisch (ST): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C';
- Tropisch (T): 'dit koelapparaat is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C';

Opmerking: Voor meer informatie over de gegevens, scan de QR-code op het energielabel.

TIPS VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

1. De koelkast werkt niet Het apparaat is niet op de voeding aangesloten (stekker, stroomonderbreking of zekering); Spanning is te laag.
2. De koelkast werkt niet zo efficiënt als verwacht Dit kan te wijten zijn aan overmatige ijsvorming, een te hoge temperatuurstand of doordat de deur te vaak is geopend.
3. Het apparaat maakt ongewoon lawaai Dit kan worden veroorzaakt door een onevenwicht of losse vloer waarop het apparaat staat, of door resonantie tussen het apparaat en voorwerpen in de omgeving.
4. De compressor werkt gedurende een lange periode De omgevingstemperatuur is te hoog. De deuren zijn te vaak geopend of werden open gelaten. De instelling van de temperatuurknop (4-7) kan de werkingstijd van de compressor verhogen.
5. Waarneming van onaangename geuren Pak voedsel met een sterke geur stevig in alvorens het in het apparaat te plaatsen. Controleer of er geen bedorven voedsel in het apparaat aanwezig is en of de pakkingen niet vuil zijn.
6. Water lekt uit de bodem van de koelkast De afvoerbuï is verstopt. Gebruik het juiste gereedschap om deze te ontstoppen.
7. Hevige bevrozing doet zich aan de achterkant van het apparaat voor Er werd vochtig of heet voedsel in het apparaat geplaatst. De omgeving is zeer vochtig.

De volgende gevallen wijzen niet op een defect

1. Vocht kan tijdens het vochtig seizoen condensatie op de buitenzijde van het artikel vormen. Veeg deze weg.
2. De stroom van het koelmiddel door de spoel kan lawaai veroorzaken.
3. Het is normaal dat de zijden van het product tijdens de werking warm worden, dit komt door de werking van het buizensysteem van het koelmiddel.
4. Het frame van het apparaat wordt warm wanneer het wordt ontdooid.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product

heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

De garantieperiode voor de reserveonderdelen is 2 jaar. Als vervanging nodig is, neem contact op met onze klantenservice.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Voor een professionele reparatie en het bestellen van reserveonderdelen, neem contact op met onze klantenservice.

Geproduceerd door: Emerio Deutschland GmbH
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

Service-hotline: +49 3222 1097 615

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Prosimy przeczytać i zachować tę instrukcję. Uwaga: Ilustracje prezentowane w instrukcji mają charakter wyłącznie orientacyjny.
2. To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby z pewnym upośledzeniem fizycznym, czuciowym lub umysłowym, a także osoby niemające doświadczenia, jeśli udzielono im instrukcji w zakresie bezpiecznego używania urządzenia, obsługa urządzenia odbywa się pod nadzorem i osoby te znają zagrożenia z tym związane. Urządzenie nie służy do zabawy przez dzieci. Czyszczenie oraz obsługa tego urządzenia nie powinny być dokonywane przez dzieci bez nadzoru.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą wkładać do urządzeń chłodzących produkty oraz wyjmować je z nich.
4. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przed producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobą celem uniknięcia niebezpieczeństwa.
5. **OSTRZEŻENIE:** Należy pilnować, aby otwory wentylacyjne

w obudowie urządzenia lub w części wbudowanej nie były zapchane lub zasłonięte.

6. **OSTRZEŻENIE:** Z wyjątkiem urządzeń zalecanych przez producenta, nie należy używać jakichkolwiek urządzeń mechanicznych w celu przyspieszenia procesu rozmrażania.
7. **OSTRZEŻENIE:** Należy uważać, aby nie uszkodzić obwodu czynnika chłodniczego.
8. **OSTRZEŻENIE:** W komorach do przechowywania produktów spożywczych w urządzeniu nie należy używać jakichkolwiek urządzeń elektrycznych, chyba że są to urządzenia typu zalecanego przez producenta.
9. W urządzeniu nie należy przechowywać jakichkolwiek substancji o właściwościach wybuchowych, takich jak np. puszki z łatwopalnymi aerozolami.
10. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.:
 - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - domy na wsi oraz pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
 - obiekty typu nocleg ze śniadaniem;
 - catering i podobne zastosowania niehandlowe.
11. **OSTRZEŻENIE:** Podczas ustawiania urządzenia należy dopilnować, aby przewód zasilający nie został przytrzaśnięty lub uszkodzony.
12. **OSTRZEŻENIE:** Nie należy umieszczać wielu przenośnych gniazdek-kontaktów lub przenośnych zasilaczy z tyłu urządzenia.
13. Aby nie dopuścić do zanieczyszczenia żywności, należy pamiętać o następujących kwestiach:
 - Długotrwałe otwarcie drzwi może spowodować znaczny wzrost temperatury w komorach urządzenia.
 - Powierzchnie mogące mieć kontakt z żywnością oraz dostępne układy odprowadzania wody należy regularnie czyścić.
 - Jeśli zbiorniki na wodę nie były używane przez 48 h; instalację wodną podłączoną do źródła wody należy

przepłukać jeśli woda nie była pobierana przez 5 dni. (Dotyczy wyłącznie dystrybutora wody i systemu wlotu wody)

- Surowe mięso i ryby należy przechowywać w odpowiednich pojemnikach w lodówce, tak aby nie stykały się z innymi artykułami spożywczymi i nie kapały na nie.
- Dwugwiazdkowe komory na mrożonki nadają się do przechowywania mrożonek, przechowywania lub robienia lodów oraz robienia kostek lodu.
- Komory jedno-, dwu- i trzy- gwiazdkowe nie nadają się do zamrażania świeżych artykułów spożywczych.
- Jeśli lodówka zostanie pozostawiona na dłuższy czas pusta, urządzenie należy wyłączyć, rozmrozić, wyczyścić i wysuszyć. Należy pozostawić drzwiczki otwarte, aby w urządzeniu nie zbierała się pleśń.

14. To urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do zabudowy.

15. **Klasa klimatyczna:**

- Rozszerzona umiarkowana (SN): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 10°C do 32°C”;
- Umiarkowana (N): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 16°C do 32°C”;
- Subtropikalna (ST): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 16°C do 38°C”;
- Tropikalna (T): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 16°C do 43°C”.

16. Na czas, gdy urządzenie nie jest używane, przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.

17. Wtyczkę należy podłączyć do pojedynczego kontaktu.

18. Urządzenia nie należy nigdy używać w miejscu przechowywania materiałów łatwopalnych.

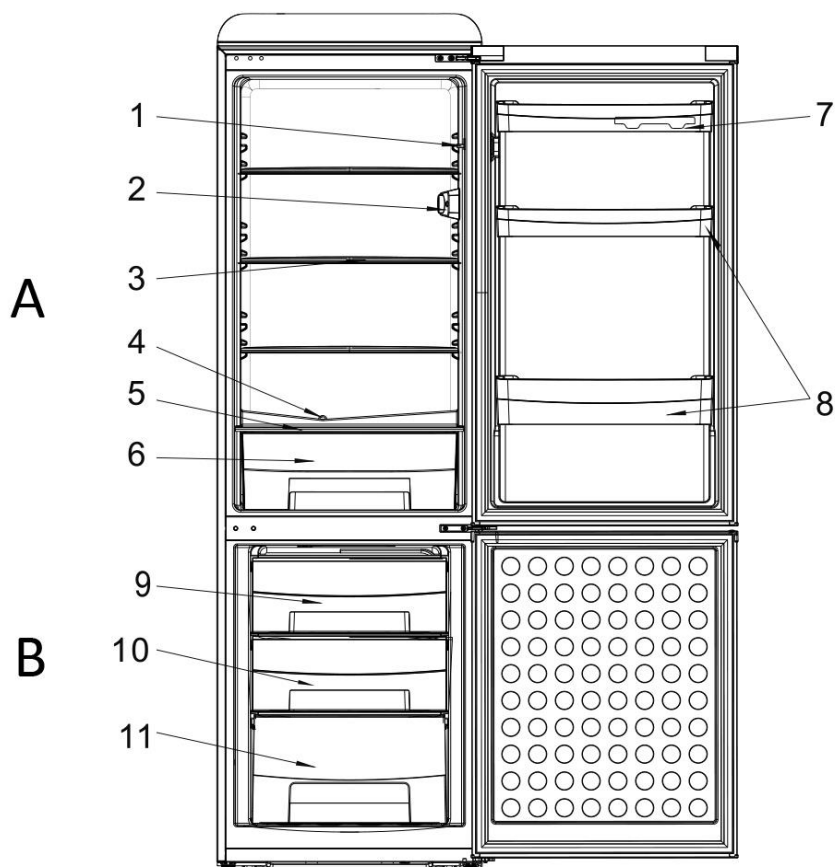
19. Urządzenie musi zostać ustawione w taki sposób, aby zapewniony był dostęp do wtyczki.
20. Z uwagi na łatwopalny gaz chłodniczy, utylizację urządzenia należy wykonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Przed wyrzuceniem urządzenia na złom należy zdemontować drzwi urządzenia, aby wykluczyć możliwość zatrzaśnięcia się w środku dzieci.
21. Do tej lodówki nie zaleca się używania przedłużacza lub listwy zasilającej. Należy dopilnować, aby urządzenie było podłączone bezpośrednio do kontaktu elektrycznego.
22. Nie należy wkładać do lodówki gorących produktów spożywczych lub napojów zanim nie ostygną do temperatury pokojowej.
23. Aby temperatura w urządzeniu nie podnosiła się za bardzo, po włożeniu produktów należy natychmiast zamykać drzwi urządzenia.
24. Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła i chronić przed bezpośrednim nasłonecznieniem.
25. Aby nie dopuścić do urazów wskutek porażenia prądem, nie należy dotykać urządzenia, gdy użytkownik ma mokre ręce lub gdy stoi w wodzie.
26. Nie używać na dworze lub w warunkach dużej wilgotności.
27. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu nigdy nie należy ciągnąć za przewód. Należy chwytać z wtyczkę i wyjmować ją z kontaktu.
28. Przewód należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
29. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania w domu jest takie samo jak napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
30. Aby zapobiec nieprzyjemnym zapachom podczas odszraniania zamrażalnika lub w czasie przerwy w dostawie prądu lub gdy lodówka nie będzie przez jakiś czas używana należy ją wyczyścić.
31. Gdy z naczynia wycieka gaz, nie należy ciągnąć wtyczki na zewnątrz ani do środka, ponieważ może to spowodować iskry i pożar.

32. Nie należy rozchlapywać wody na tylną część urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do usterki lub porażenia prądem.
33. Aby nie dopuścić do pęknięcia butelek, nie należy wkładać do zamrażarki napojów w butelkach.
34. Lepiej jest nie ustawiać na urządzeniu przedmiotów namagnesowanych, ciężkich lub napełnionych wodą. Jeśli do środka dostałaby się woda, podzespoły elektroniczne mogłyby przestać działać właściwie.
35. Nie należy przechowywać przedmiotów o znacznej wartości lub podatnych na zmiany temperatury, np. serum, szczepionek bakteryjnych itp.
36. Informacje dotyczące instalacji, przestawiania, użytkowania, serwisowania, wymiany żarówki (w stosownych przypadkach), czyszczenia i utylizacji urządzenia podano w poniższej części instrukcji.
37. Utylizacja urządzenia: Aby nie zanieczyszczać środowiska i uniknąć zagrożeń dla zdrowia człowieka spowodowanych niekontrolowanym usuwaniem odpadów, urządzenie należy poddać odpowiedzialnemu recyklingowi, sprzyjającemu zrównoważonemu wtórnemu wykorzystaniu surowców. Utylizację należy przeprowadzać wyłącznie w ogólnodostępnych punktach zbiórki. Stare lodówki zawierają chlorofluorowęglowodory (CFC, freony), które niszczą warstwę ozonową; aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat właściwych procedur utylizacji, należy skontaktować się z najbliższym punktem utylizacji odpadów.



38. **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
Podczas użytkowania, serwisowania i utylizacji urządzenie należy trzymać z dala od ognia. Z tyłu urządzenia znajdują się materiały łatwopalne.

RYSUNEK POGLĄDOWY



A: Komora lodówki

1. Przełącznik oświetlenia
2. Oświetlenie i termostat
3. Półki szklane
4. Zatyczka rurki odpływowej
5. Pokrywa pojemnika na owoce i warzywa
6. Pojemnik na owoce i warzywa
7. Tacka na jajka
8. Półki w drzwiach

B: Komora zamrażarki

9. Szuflada górna
10. Szuflada środkowa
11. Szuflada dolna

TRANSPORT I PRZESTAWIANIE

Podczas transportu należy trzymać urządzenie za podstawę i ostrożnie podnosić lodówkę nachyloną pod kątem do 45 stopni. Nigdy nie należy trzymać urządzenia za klamkę drzwi. Nigdy nie wolno ustawiać urządzenia do góry nogami lub poziomo. Lodówkę należy popychać na jej podstawie i ustawić na nóżkach-rolkach.

INSTALACJA

Aby urządzenie stało stabilnie, należy je ustawić na płaskiej i solidnej powierzchni. Nie należy go ustawiać na jakichkolwiek miękkich materiałach.

Należy wybrać miejsce, w którym nie będzie w pobliżu źródeł ciepła. Lodówkę należy chronić przed bezpośrednim nasłonecznieniem i trzymać z dala od urządzeń wytwarzających ciepło.

Należy wybrać miejsce suche i przewiewne, w którym nie występują gazy powodujące korozję.

Aby poprawić wydajność systemu chłodzenia i oszczędzać energię, należy dbać o dobrą wentylację wokół urządzenia, aby mogło ono oddawać ciepło. Z tego powodu wokół lodówki należy zostawić wystarczającą ilość wolnego miejsca. Po bokach urządzenia oraz od strony ściany należy zostawić od 5 do 10 cm odstępu, natomiast odległość od górnej krawędzi urządzenia do sufitu musi wynosić co najmniej 30 cm.

Przed instalacją należy wysunąć panel dolny.

Ustawienie urządzenia można regulować za pomocą dwóch nóżek przednich, które można wykręcać lub wkręcać, jeśli urządzenie nie stoi stabilnie. Kręcenie w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) podnosi

urządzenie do góry.

Należy dopilnować, aby regulowane nóżki ściśle dotykały podłogi i aby całe urządzenie było lekko odchylone do tyłu w celu zagwarantowania dobrego zamykania się drzwiczek.

PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem lodówki należy usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym poduszkę dolną i podkładki z pianki oraz gumowe pasy w lodówce.

Należy wyregulować nóżki i umyć lodówkę od zewnątrz oraz w środku ciepłą szmatką.

Nie należy włączać lodówki natychmiast po ustawieniu jej pionowo. Aby zagwarantować prawidłowe działanie, lodówkę należy włączyć dopiero po odczekaniu 2-6 godzin.

Aby nie dopuścić do uszkodzenia przewodu zasilającego i ewentualnych incydentów będących tego następstwem, przewód zasilający nie powinien być zakryty lodówką lub innymi przedmiotami. Przed włączeniem lodówki należy sprawdzić, czy napięcie źródła zasilania mieści się w zakresie napięcia dopuszczalnego przez lodówkę.

Podczas instalowania lodówki należy pozwolić, aby przez 2-3 godziny ustabilizowała się ona w zwykłej temperaturze pracy; dopiero wtedy można do niej włożyć produkty spożywcze świeże lub mrożone.

Jeśli coś zakłóci pracę urządzenia, przed ponownym włączeniem należy odczekać 5 minut.

STEROWANIE TEMPERATURĄ

Temperatura w komorze lodówki i w komorze zamrażarki jest sterowana pokrętkiem temperatury zainstalowanym po prawej stronie komory lodówki.

Cyfry na pokrętkle nie oznaczają jednak bezpośrednio temperatury, a tylko przedziały temperatury, od „0” do „7”. „0” oznacza wyłączenie. „7” oznacza ustawienie urządzenia na najzimniejszą temperaturę. Na tym poziomie temperatura w każdej komorze będzie minimalna, w komorze lodówki temperatura ta będzie prawdopodobnie poniżej 0°C, prosimy więc starannie wybrać odpowiednie ustawienie. Im większa wartość, tym niższa temperatura w środku urządzenia. Do zwykłych zastosowań pokrętko należy ustawić na poziom 3-5.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

Urządzenie jest wyposażone w akcesoria pokazane w sposób ogólny na ilustracji „RYSUNEK POGLĄDOWY”. Ta część instrukcji pozwala zorientować się, gdzie przechowywać jakie produkty.

Przechowywanie artykułów spożywczych w komorze lodówki

Komora lodówki pomaga wydłużyć czas przechowywania świeżych, łatwo psujących się produktów spożywczych. Jak przechowywać świeże produkty spożywcze, aby uzyskać najlepsze efekty:

- Należy przechowywać produkty spożywcze bardzo świeże i dobre jakościowo.
- Przed włożeniem należy dopilnować, aby produkty spożywcze były dobrze zapakowane. Zapobiegnie to ich wysuszeniu, utracie koloru lub smaku, a także pomoże to utrzymać ich świeżość. Zapobiega to także przenoszeniu się zapachów. Jarzyn i owoców nie trzeba pakować o ile są one przechowywane w pojemniku na warzywa w komorze lodówki.
- Prosimy dopilnować, aby artykuły spożywcze o silnym zapachu były w coś zapakowane lub czymś przykryte i aby były przechowywane z dala od produktów takich jak masło, mleko i śmietana, które łatwo przejmują silne zapachy.
- Gorące artykuły spożywcze należy przed włożeniem do komory lodówki ostudzić.

Nabiał i jajka

- Większość pakowanych fabrycznie produktów z grupy nabiału posiada pieczętkę z zalecanym „terminem przydatności do spożycia”, „datą ważności”, oznaczeniem „spożyć przed” itp. Produkty te należy przechowywać w komorze lodówki i zużyć w zalecanym terminie.
- Masło może przesiąknąć silnymi zapachami, najlepiej więc przechowywać je w szczelnym pojemniku.
- Jajka należy przechowywać w komorze lodówki.

Czerwone mięso

- Świeże czerwone mięso należy ułożyć na talerzu/półmisku i luźno przykryć papierem woskowanym lub folią plastikową.
- Gotowane i surowe mięso należy przechowywać na oddzielnych talerzach/półmiskach. Zapobiega to zanieczyszczeniu produktów gotowanych sokami skapującymi z surowego mięsa.

Wstępnie gotowane produkty spożywcze oraz resztki z posiłków

- Należy je przechowywać w odpowiednio przykrytych pojemnikach, tak aby nie wyschły.
- Przechowywać tylko przez 1-2 dni.
- Resztki z posiłków należy odgrzewać tylko 1 raz aż będą bardzo gorące.

Pojemnik na warzywa

- Pojemnik na warzywa jest optymalnym miejscem do przechowywania świeżych owoców i warzyw.
- W niskich temperaturach pojawią się niepożądane zmiany takie jak zmiękczenie mięszu, brązowienie i/lub szybsze psucie się.
- Do momentu, aż będą dojrzałe, w lodówce nie należy przechowywać bananów, awokado i mango.

Produkt spożywczy	Miejsce
Masło, żółty ser	Górna półka w drzwiach
Jajka	Tacka na jajka
Owoce, warzywa, sałata	Pojemnik na owoce i warzywa
Mięso, kiełbasa	Strefa dolna (najniższa półka/pokrywa pojemnika na owoce i warzywa)
Nabiał, produkty spożywcze w puszkach, konserwy	Strefa górna lub półka w drzwiach
Napoje, butelki, tubki	Półka w drzwiach

Zamrażanie i przechowywanie produktów spożywczych w komorze zamrażarki

- Do przechowywania produktów spożywczych głęboko mrożonych
- Do robienia kostek lodu
- Do zamrażania produktów spożywczych

Uwaga: Należy pilnować, aby drzwi komory zamrażarki były dobrze zamknięte.

Zamrażanie świeżych produktów spożywczych

Należy zamrażać wyłącznie świeże i nieuszkodzone produkty spożywcze.

Aby zachować jak najlepsze wartości odżywcze, smak i kolor, warzywa należy przed zamrożeniem poddać blanszowaniu.

Bakłażany, paprykę, cukinie i szparagi nie wymagają blanszowania.

Uwaga: Produkty spożywcze przeznaczone do zamrożenia należy przechowywać z dala od produktów już zamrożonych.

- Do zamrażania nadają się następujące produkty spożywcze:

Ciasta i wypieki, ryby i owoce morza, mięso, dziczyzna, drób, warzywa, owoce, zioła, jajka bez skorupki, nabiał taki jak ser żółty i masło, dania gotowe i resztki posiłków takie jak np. zupy, potrawy, gotowane mięso i ryby, dania z ziemniaków, suflety i desery.

- Następujące produkty spożywcze nie nadają się do zamrażania:

Warzywa, które na ogół spożywa się na surowo, takie jak sałata lub rzodkiewka, jajka w skorupkach, winogrona, całe jabłka, gruszki i brzoskwinie, jajka gotowane na twardo, jogurty, kwaśne mleko, kwaśna śmietana i majonez.

Pakowanie mrożonych produktów spożywczych

Aby produkty spożywcze nie wyschły i nie straciły swojego smaku, należy je włożyć do hermetycznego opakowania.

1. Włożyć produkty spożywcze do opakowania.
2. Usunąć powietrze.
3. Zamknąć szczelnie opakowanie.
4. Opisać opakowanie etykietą z zawartością i datą zamrożenia.

Odpowiednie opakowanie:

Folia plastikowa, folia w tubach wykonana z polietylenu, folia aluminiowa. Produkty te są dostępne w specjalistycznych sklepach.

Zalecane czasy przechowywania mrozonek w komorze zamrażarki

Czasy te mogą się zmieniać w zależności od rodzaju produktów spożywczych.

Typ produktu	Czas przechowywania (w miesiącach)
Chleb	3
Owoce (z wyjątkiem cytrusów)	6-12
Warzywa	8-10
Resztki posiłków bez mięsa	1-2
Nabiał:	
Masło	6-9
Sery miękkie (np. mozzarella)	3-4
Sery twarde (np. parmezan, cheddar)	6
Produkty spożywcze pochodzenia morskiego:	
Ryby tłuste (np. łosoś, makrela)	2-3
Ryby chude (np. dorsz, flądra)	4-6
Krewetki	12
Małże i omułki wyjęte ze skorupki	3-4
Ryby gotowane	1-2
Mięso:	
Drób	9-12
Wołowina	6-12
Wieprzowina	4-6
Jagnięcina	6-9
Parówki	1-2
Szynka	1-2
Resztki mięsa	2-3

ROZMRAŻANIE

Komora lodówki rozmraża się całkowicie automatycznie.

Komora zamrażarki nie rozmraża się automatycznie. Warstwa szronu w komorze zamrażarki utrudnia zamrażanie mrożonych artykułów spożywczych i zwiększa pobór energii. Warstwę szronu należy regularnie usuwać.

OSTRZEŻENIE: Szronu lub lodu nie należy zdrapywać nożem lub innym ostro zakończonym narzędziem. W ten sposób można uszkodzić przewody chłodzące.

1. Wyjąć zamrożone produkty spożywcze i umieścić je tymczasowo w jakimś chłodnym miejscu.
2. Ustawić pokrętkę sterowania temperaturą w pozycji „0” i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
3. aby przyspieszyć proces rozmrażania, należy otworzyć drzwiczki.
4. Wodę powstającą podczas rozmrażania wycierać szmatką lub gąbką.
5. Wytrzeć do sucha komorę zamrażarki.
6. Włożyć do kontaktu wtyczkę przewodu zasilającego i ustawić pokrętkę sterowania temperaturą odpowiednio do własnych preferencji.
7. Pozwolić urządzeniu popracować przez 2-3 godziny, aby mogło się ustabilizować w zwykłej temperaturze roboczej.
8. Włożyć mrożonki z powrotem do komory zamrażarki.

POMOCNE WSKAZÓWKI I RADY

W celu oszczędzania energii zalecamy, aby stosować się do podanych niżej wskazówek.

- Aby nie zużywać niepotrzebnie energii, należy starać się unikać długotrwałego trzymania otwartych drzwi.
- Należy pilnować, aby urządzenie stało z dala od źródeł ciepła (bezpośrednie nasłonecznienie, piekarnik elektryczny, kuchenka itp.)
- Nie należy ustawiać temperatury na wartość niższą, jeśli to konieczne.
- W urządzeniu nie należy przechowywać ciepłych produktów spożywczych lub parujących płynów.
- Urządzenie należy ustawić w przewiewnym pomieszczeniu, w którym nie ma wilgoci.
- Więcej informacji podano w rozdziale „Instalacja nowego urządzenia”.
- Na „RYSUNEK POGLĄDOWY” pokazano optymalne rozmieszczenie szuflad, pojemnika na owoce i warzywa i półek, układu tego nie należy modyfikować, ponieważ zapewnia on maksymalnie energooszczędną pracę urządzenia.

Wskazówki dotyczące zamrażania świeżych produktów spożywczych

- Nie należy wkładać gorących artykułów spożywczych bezpośrednio do lodówki lub zamrażarki, spowodowałoby to wzrost temperatury w środku, przez co kompresor musiałby ciężiej pracować i ostatecznie doprowadziłoby to do zwiększenia zużycia energii.
- Produkty spożywcze o silnym zapachu należy przykrywać lub pakować/owijać.
- Każdy produkt spożywczy należy umieścić we właściwy sposób, tj. tak, aby mogło wokół niego swobodnie krążyć powietrze.

Wskazówki dotyczące lodówki

- Mięso (wszystkie rodzaje) – Należy je owijać w folię polietylenową i układać na szklanej półce nad szufladą na warzywa. Należy zawsze przestrzegać terminów przydatności do użycia i używać produkty przed datą sugerowaną przez producenta.
- Żywność gotowana, dania zimne itp.: Należy je przykrywać. Można je kłaść na każdej półce.
- Owoce i warzywa: Należy je przechowywać w specjalnie na nie przeznaczonych szufladzie.
- Masło i żółty ser: Należy je owinąć w folię hermetyczną lub folię plastikową.
- Butelki mleka: Aby można je było przechowywać na półce w drzwiach, muszą one mieć założone zakrętki.

Wskazówki dotyczące zamrażania

- Podczas pierwszego uruchomienia oraz po okresie przerwy w użytkowaniu, przed włożeniem do komory jakichkolwiek produktów spożywczych należy pozwolić urządzeniu popracować przez co najmniej 2 godziny na najwyższych ustawieniach.
- Produkty spożywcze należy podzielić na małe porcje, tak aby można je było szybko i całkowicie rozmrozić i aby dało się później rozmrażać tylko dokładnie potrzebną ilość.
- Produkty spożywcze należy owinąć w nie przepuszczającą powietrza folię aluminiową lub polietylenową.
- Produkty mrożone takie jak lody, spożyte natychmiast po wyjęciu z komory zamrażarki, najprawdopodobniej spowodują odmrożenia skóry.
- Aby móc śledzić czas przechowywania produktu, zaleca się, aby każda zamrożona paczka była oznaczona etykietą i datą.

Wskazówki dotyczące przechowywania zamrożonych produktów spożywczych

- Należy pilnować, aby mrożonki były przechowywane przez sprzedawcę artykułów spożywczych we właściwy sposób.
- Nie należy przekraczać okresu przechowywania podanego przez producenta żywności.

Wyłączanie urządzenia

Jeżeli urządzenie trzeba na dłuższy czas wyłączyć, aby nie doszło do rozwijania się na urządzeniu pleśni, należy wykonać następujące czynności.

1. Wyjąć wszystkie produkty spożywcze;
2. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu;
3. Dokładnie wyczyścić i wysuszyć wewnątrz urządzenia;
4. Dopilnować, aby wszystkie drzwi były lekko otwarte i zablokowane kołkami, tak aby umożliwić przepływ powietrza.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Z przyczyn higienicznych zalecamy czyścić urządzenie (łącznie z akcesoriami zewnętrznymi i wewnętrznymi) regularnie raz na dwa miesiące, z użyciem produktów czyszczących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia urządzenie nie może być podłączone do zasilania. Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Przed czyszczeniem należy najpierw wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego.

Czyszczenie z zewnątrz

- Aby zachować estetyczny wygląd urządzenia, urządzenie to należy regularnie czyścić.
- Zamiast spryskiwać wodą bezpośrednio powierzchnię urządzenia, należy spryskiwać ściereczkę używaną do czyszczenia. Dzięki temu zapewnia się równomierne rozprowadzenie wilgoci po powierzchni.
- Drzwi, uchwyty, i powierzchnie obudowy należy czyścić łagodnym detergentem, a potem wycierać do sucha miękką ściereczką.

Ostrożnie!

Nie należy używać ostrych przedmiotów, ponieważ mogłoby to doprowadzić do zarysowania powierzchni. Do czyszczenia nie należy używać rozcieńczalników, kosmetyków samochodowych, preparatu Clorox, olejków eterycznych, ścierających produktów czyszczących lub organicznych rozpuszczalników takich jak benzen. Środki te mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia i mogą też doprowadzić do pożaru.

Czyszczenie od środka

Wnętrze urządzenia należy regularnie czyścić. Czyszczenie łatwiej jest wykonać wtedy, gdy zapasy produktów spożywczych są niewielkie. Wnętrze lodówki lub zamrażarki należy przetrzeć lekkim roztworem sody oczyszczonej, a następnie spłukać ciepłą wodą używając wykręconej gąbki lub szmatki. Przed ponownym założeniem półek i koszy należy je wytrzeć całkowicie do sucha. Dokładnie wysuszyć wszystkie powierzchnie i wyjmowane elementy.

Przełącznik lampki, lampkę i podzespoły elektryczne należy przecierać tylko suchą szmatką.

Czyszczenie uszczelek drzwi

Należy dbać o czystość uszczelek drzwi. Uszczelki drzwiczek należy przecierać wilgotną ściereczką, a potem dokładnie wysuszyć.

Ostrożnie! Dopiero po całkowitym wyschnięciu uszczelek drzwi należy włączyć urządzenie.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240V~
Prąd znamionowy:	0.55A
Częstotliwość znamionowa:	50Hz
Moc żarówki:	10W
Klasa klimatyczna:	SN/S/ST/T
Czynnik chłodniczy:	R600a(72g)
Ochrona przed porażeniem prądem:	I
Gaz nadmuchu izolacji:	CYKLOPENTAN

Klasa klimatyczna:

- Rozszerzona umiarkowana (SN): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 10°C do 32°C”;
- Umiarkowana (N): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 16°C do 32°C”;
- Subtropikalna (ST): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 16°C do 38°C”;
- Tropikalna (T): „to urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do używania w temperaturze otoczenia w przedziale od 16°C do 43°C”;

Uwaga: Aby uzyskać więcej informacji na temat danych, prosimy zeskanować kod QR na etykiecie energetycznej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Lodówka nie działa Być może nie jest podłączona do zasilania (wtyczka, awaria prądu lub bezpiecznik); zbyt niskie napięcie.
2. Lodówka nie działa tak wydajnie jak należałoby się tego spodziewać Może to być spowodowane silnym oszronieniem lub ustawieniem na zbyt wysoką temperaturę lub częstym otwieraniem drzwiczek.
3. Urządzenie wydaje nietypowe dźwięki Może to być spowodowane niestabilnym ustawieniem lub nierównym podłożem, na którym stoi urządzenie lub rezonans między urządzeniem a znajdującymi się obok przedmiotami.
4. Kompresor długo pracuje Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Być może drzwiczki są często otwierane lub wręcz zostawiane otwarte. Ustawienie pokrętki temperatury w przedziale (4-7) może wydłużyć czas pracy kompresora.
5. Nieprzyjemne zapachy Przed włożeniem do urządzenia produkty spożywcze o silnym zapachu należy szczelnie zapakować. Należy sprawdzić, czy w środku nie ma jakichś zepsutych produktów lub czy nie zaśmierdły się długo

nieczyszczone wkładki.
6. Od spodu lodówki kapie woda Niedrożna rurka odpływowa. Aby rozwiązać ten problem, należy użyć odpowiedniego narzędzia.
7. Z tyłu urządzenia występuje gruba warstwa szronu Problem ten może się pojawiać po włożeniu do urządzenia wilgotnych lub gorących produktów spożywczych. Może też być spowodowany wysoką wilgotnością powietrza w otoczeniu.

Następujące sytuacje nie są usterką

1. Przy wilgotnej pogodzie na zewnętrznych ściankach urządzenia może skraplać się wilgoć, wystarczy po prostu wycierać ją szmatką.
2. Przepływ chłodziwa w instalacji powoduje hałas.
3. Nagrzewanie się urządzenia po bokach wskutek działania instalacji chłodzącej jest normalne.
4. W czasie pracy rama urządzenia nagrzewa się od biegnącego w niej przewodu z chłodziwem.

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

Okres gwarancyjny na części zamienne wynosi 2 lata. Jeśli trzeba coś wymienić, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

W celu dokonania profesjonalnej naprawy i zamówienia części zamiennych prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Wyprodukowane przez: Emerio Deutschland GmbH
Lerchenweg 3, 40789 Monheim am Rhein, Deutschland

Gorąca linia serwisowa: +49 3222 1097 615