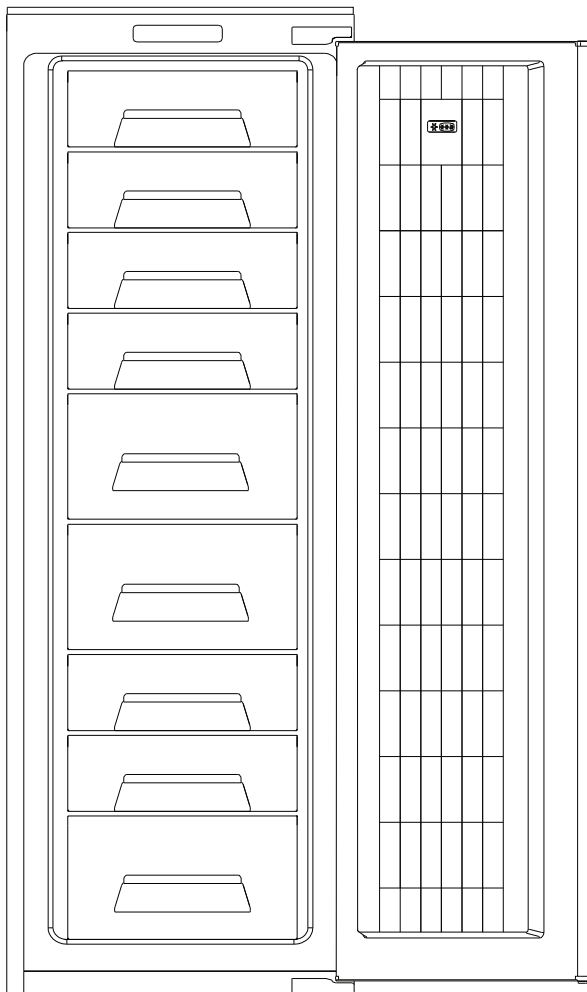


**GUIDA RAPIDA DI MANUTENZIONE E D'USO** **IT**

**MAINTENANCE AND USER'S GUIDE** **EN**

**MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION** **FR**



**ITALIANO****pag. 1--9**

Grazie per l'acquisto di questo frigorifero, realizzato con tecnologie all'avanguardia, che garantiscono un facile utilizzo nel rispetto della natura.

Vi consigliamo un'attenta lettura di questa guida rapida e della scheda tecnica per familiarizzare con il Vostro nuovo frigorifero.

**ENGLISH****pg.10--18**

Congratulations on purchasing this fridge, which has been designed using the latest technologies for an easy-to-use, environmentally friendly appliance.

We recommend you read this guide and the technical datasheet carefully to find out everything you need to know about your new fridge.

**FRANÇAIS****page 19--27**

Toutes nos félicitations pour avoir choisi ce réfrigérateur, réalisé avec des technologies de pointe qui garantissent facilité d'emploi et respect de l'environnement.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce guide ainsi que la fiche technique pour vous familiariser avec votre nouveau réfrigérateur.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA .....	2--2
INSTALLAZIONE .....	3--3
USO.....	3--3
CONSERVAZIONE .....	4--4
CONGELAMENTO .....	5--5
SBRINAMENTO .....	5--5
MANUTENZIONE E PULIZIA .....	6--6
RISPARMIO ENERGETICO .....	6--6
RIDUZIONE DELLA RUMOROSITÀ .....	6--6
SPORTELLO REVERSIBILE .....	6--7
DIMENSIONI DEL PRODOTTO E COMPARTIMENTO	
INTEGRATO .....	7--8
INSTALLAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO A INCASSO..	8--8
ABBINAMENTO DEI PANNELLI DELLA COLONNA DI	
INCASSO AGLI SPORTELLI DELL'ELETTRODOMESTICO ..	9--9
PRECAUZIONI PER L'USO CORRETTO .....	9--9
INUTILIZZO TEMPORANEO DELL'ELETTRODOMESTICO ..	9--9
SOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	10--10

Grazie per aver acquistato questo prodotto.

Prima di utilizzare il frigorifero, leggere attentamente questo manuale di istruzioni per ottimizzare il funzionamento dell'elettrodomestico. Conservare tutta la documentazione per future consultazioni o per altri proprietari. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico o applicazioni simili, ad esempio:

- area cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro,
- aziende agricole, hotel, motel,
- bed & breakfast per l'uso da parte dei clienti, altri ambienti residenziali,
- servizi di catering e altri impieghi diversi dalla vendita al dettaglio.

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato esclusivamente per la conservazione di alimenti. Altri utilizzi sono pericolosi e il produttore non sarà responsabile di tali rischi. Si raccomanda di consultare le condizioni della garanzia.

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Il frigorifero contiene gas refrigerante (R600a: isobutano) e gas isolante (ciclopentano) ecocompatibili ma comunque infiammabili.

Per evitare rischi attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualunque intervento, staccare dalla presa la spina del cavo di alimentazione.
  - L'impianto di refrigerazione collocato nella parte posteriore e nella parte interna del frigorifero contiene refrigerante. Per tale motivo, evitare con attenzione di danneggiare i tubi.
  - In caso di perdita nell'impianto di refrigerazione, non toccare la presa di corrente ed evitare l'uso di fiamme libere. Aprire la finestra e arieggiare l'ambiente. Rivolgersi al centro assistenza per chiedere la riparazione.
  - Non adoperare coltelli o oggetti appuntiti per rimuovere brina o ghiaccio. Tali oggetti possono danneggiare il circuito del refrigerante ed eventuali fuoriuscite potrebbero provocare danni agli occhi o incendi.
  - Non installare l'elettrodomestico in luoghi umidi, unti o polverosi, e non esporlo all'acqua e alla luce solare diretta.
  - Non installare l'elettrodomestico accanto a caloriferi o materiali infiammabili.
  - Non adoperare adattatori né cavi di prolunga.
  - Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non toccare la spina con le mani umide.
  - Per scongiurare il rischio di incendi o scosse elettriche, non danneggiare la spina e/o il cavo di alimentazione.
  - Mantenere pulita la presa di corrente in quanto l'eccesso di residui di polvere può causare incendi.
  - Non adoperare dispositivi meccanici o altre apparecchiature per accelerare il processo di sbrinamento.
  - Evitare assolutamente l'uso di fiamme libere o apparecchiature elettriche (ad es. riscaldatori, pulitrici a vapore, candele, lampade a olio e altri strumenti simili) per accelerare la fase di sbrinamento.
  - Non adoperare né conservare spray infiammabili (ad esempio bombolette di vernice spray) accanto al frigorifero, in quanto potrebbero causare incendi o esplosioni.
  - Non adoperare apparecchiature elettriche all'interno dei compartimenti per la conservazione degli alimenti, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.
  - Non conservare in frigorifero materiali infiammabili o ad elevata volatilità (ad es. etere, benzina, GPL, propano, bombolette spray, adesivi, alcool puro ecc.), in quanto possono causare esplosioni.
  - Non conservare medicinali o materiali di ricerca nel frigorifero. Quando si conserva un materiale che richiede un rigido controllo della temperatura di conservazione, tale materiale potrebbe deteriorarsi o produrre reazioni incontrollate potenzialmente pericolose.
  - Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione sull'involucro del frigorifero o nella struttura a incasso.
  - Non collocare oggetti e/o contenitori pieni d'acqua sopra l'elettrodomestico.
  - Non eseguire riparazioni del frigorifero. Tutti i tipi di intervento devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato.
  - L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza solo se sono state istruite all'uso, hanno ricevuto adeguate istruzioni per adoperare l'elettrodomestico in sicurezza e sono perfettamente consapevoli dei pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini in assenza di sorveglianza.
- Ruotando la manopola fino alla fine in senso antiorario, si sente uno scatto indicante che il prodotto è spento. Dopo l'installazione dell'elettrodomestico, il cavo elettrico e la presa di corrente devono essere facilmente accessibili.
- La presa deve essere compatibile con la spina dell'elettrodomestico. In caso contrario, rivolgersi a un tecnico autorizzato affinché provveda alla sostituzione della spina. Non adoperare prolunghe né prese multiple. Non toccare le parti interne o gli alimenti congelati con le mani bagnate o umide per evitare bruciature.

## Smaltimento del vecchio elettrodomestico



Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un impatto negativo sull'ambiente) sia materie prime (che possono essere riutilizzate). E' perciò necessario sottoporre i RAEE ad apposite operazioni di trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le sostanze inquinanti ed estrarre e riciclare le materie prime.

Ogni cittadino può giocare un ruolo decisivo nell'assicurare che i RAEE non diventino un problema ambientale; basta seguire qualche semplice regola:

- i RAEE non vanno mai buttati nella spazzatura indifferenziata;

- i RAEE devono essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche, riciclerie, piattaforme ecologiche ...) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana; in molte località viene anche effettuato il servizio di ritiro a domicilio dei RAEE ingombranti.

In molte nazioni, quando si acquista una nuova apparecchiatura, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno") a patto che il nuovo apparecchio sia dello stesso tipo e svolga le stesse funzioni di quello reso.

## Conformità

Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

## INSTALLAZIONE

**AVVERTENZE:**

- Non installare l'elettrodomestico in luoghi umidi, in quanto l'isolamento potrebbe diminuire e potrebbero verificarsi perdite.
- Sulle parti esterne del prodotto, inoltre, potrebbe accumularsi condensa.
- Non collocare l'elettrodomestico all'aperto o vicino a fonti di calore, e non esporlo alla luce solare diretta.

Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, le temperature ambiente devono essere quelle indicate:

da +10 a +32 °C per la classe climatica SN

da +16 a +32 °C per la classe climatica N

da +16 a +38 °C per la classe climatica ST

da +16 a +43 °C per la classe climatica T

(vedere la targhetta del prodotto)

- Non collocare contenitori pieni di liquidi sopra l'elettrodomestico.
- Dopo la collocazione dell'elettrodomestico nella sede definitiva, attendere almeno 3 ore prima di metterlo in funzione.

## Collegamento elettrico

Dopo il trasporto, collocare l'elettrodomestico in posizione verticale e attendere almeno 2-3 ore prima di collegarlo all'impianto elettrico. Prima di inserire la spina nella presa elettrica, accertarsi che:

- La presa è dotata di messa a terra conforme alle norme.
- La presa può sopportare il carico elettrico massimo indicato sulla targhetta del frigorifero.
- La tensione elettrica rientra nelle specifiche indicate sulla targhetta del frigorifero.
- Non piegare né comprimere il cavo.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.
- Il produttore declina qualunque responsabilità derivante dall'inosservanza di queste misure di sicurezza.

## Avvio dell'elettrodomestico

Rimuovere tutti gli imballi presenti all'interno dell'elettrodomestico e pulirlo con acqua e bicarbonato di sodio o sapone neutro.

Dopo l'installazione, attendere 2-3 ore che la temperatura del frigorifero/congelatore si stabilizzi prima di collocarvi alimenti freschi o congelati.

Se il cavo di alimentazione si scollega, attendere almeno cinque minuti prima di riavviare il frigorifero/congelatore. A questo punto l'elettrodomestico è pronto all'uso.

## USO

### Regolazione della temperatura (senza display)

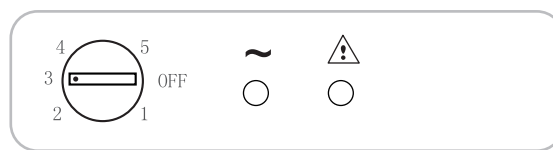


Fig. 1

- La regolazione della temperatura per entrambi i compartimenti si effettua ruotando la manopola del termostato (Fig. 1). Selezionare la posizione desiderata:
- Per ridurre la temperatura interna del frigorifero e del congelatore, ruotare la manopola verso la posizione 5.
- Per aumentare la temperatura interna del frigorifero e del congelatore, ruotare la manopola verso la posizione OFF.

Posizione	Condizioni
1-2	Estate o temperatura ambiente compresa tra 25 e 35 °C
3-4	Primavera/autunno o temperatura ambiente compresa tra 15 e 25 °C
5	Inverno o temperatura ambiente compresa tra 5 e 15 °C

## RISPARMIO ENERGETICO

Per risparmiare energia, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Installare l'elettrodomestico lontano da fonti di calore, non esposto alla luce solare diretta e in un ambiente ben ventilato.
- Non introdurre alimenti caldi nel frigorifero per evitare l'aumento della temperatura interna e il funzionamento continuo del compressore.
- Per garantire un'adeguata circolazione dell'aria, non introdurre quantità eccessive di alimenti.
- In caso di accumulo di ghiaccio, sbrinare l'elettrodomestico (vedere **SBRINAMENTO**) per agevolare il trasferimento del freddo.
- In caso di blackout, tenere chiuso il più possibile lo sportello del frigorifero.
- Aprire o tenere aperti gli sportelli dell'elettrodomestico il meno possibile.
- Evitare di regolare il termostato su una temperatura troppo fredda.
- Rimuovere la polvere accumulata sulla parte posteriore dell'elettrodomestico (vedere **PULIZIA**).

## RIDUZIONE DELLA RUMOROSITÀ

Durante il funzionamento il frigorifero emette rumori del tutto normali, ad esempio:

- **RONZIO**, indicante che il compressore è in funzione
- **BRONTOLII**, **FRUSCII** e **SIBILI**, indicanti il flusso del refrigerante nei tubi.
- **TICCHETTII** e **SCATTI**, indicanti che il compressore ha smesso di funzionare.

Per ridurre i rumori delle vibrazioni, attenersi ai seguenti suggerimenti:

- **Contenitori a contatto tra loro**: evitare il contatto tra contenitori e recipienti di vetro.
- **Vibrazioni di cassetti, ripiani e contenitori**: accertarsi che gli accessori interni siano stati installati correttamente.

**NOTA:**

**Il gas refrigerante è udibile anche quando il compressore non è in funzione;**

**non è un difetto ma una condizione di normalità.**

**Se si avverte uno scatto all'interno dell'elettrodomestico, è un normale rumore dovuto all'espansione dei vari materiali.**

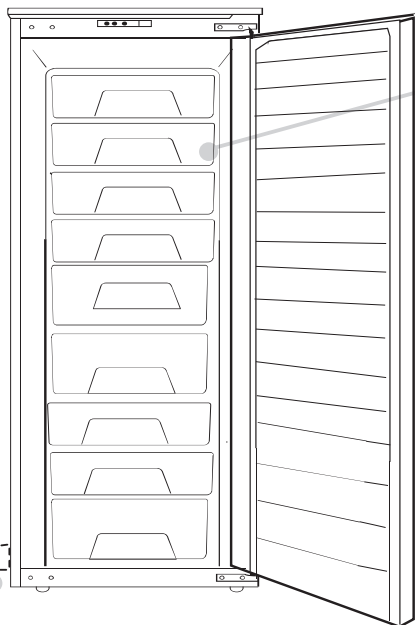
## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Pulizia

**AVVISO:**

- Prima di qualunque intervento, staccare la spina del frigorifero dalla presa per evitare scosse elettriche.
- Non versare acqua sulle parti esterne e interne del frigorifero, in quanto potrebbe causare ossidazione e compromettere l'isolamento elettrico.

(Figura 2)



Quando lo strato di ghiaccio nel congelatore supera i 3 mm di spessore, è preferibile sbrinarlo.













N.B. La targhetta dell'elettrodomestico si trova in questa posizione e riporta tutti i dati da indicare all'assistenza clienti in caso di guasto

La configurazione che consente il maggiore risparmio energetico richiede il posizionamento di cassetti, vani alimenti e ripiani nel prodotto; fare riferimento alle immagini precedenti.

## Zona congelatore

Consultare la tabella seguente per i vari comparti ❄️\*\*\*

Il processo di congelamento può avvenire solo nei comparti ❄️\*\*\*

2 - 3 MESI			
4 - 6 MESI			
6 - 8 MESI			
10 - 12 MESI			

## Consigli pratici

Collocare gli alimenti sui ripiani in modo omogeneo per consentire una corretta circolazione dell'aria e un adeguato raffreddamento.

- Evitare il contatto tra gli alimenti e le pareti posteriori del comparto frigorifero.
- Non introdurre cibi caldi perché possono causare il deterioramento degli alimenti presenti e aumentare il consumo energetico.
- Non inserire piatti o altri contenitori senza averli prima lavati.
- Non ostruire con gli alimenti le aperture di ventilazione dell'aria fredda.
- Non conservare bottiglie nel comparto congelatore in quanto il congelamento del loro contenuto potrebbe farle scoppiare.
- In caso di blackout prolungato, tenere il più possibile chiusi gli sportelli.
- L'installazione dell'elettrodomestico in luoghi caldi e umidi, l'apertura frequente degli sportelli e l'introduzione di grandi quantità di alimenti possono causare la formazione di condensa e ridurre il rendimento del frigorifero.
- Per ridurre i consumi energetici, non lasciare aperti gli sportelli e non aprirli con eccessiva frequenza.

## CONGELAMENTO

- Gli alimenti devono essere freschi.
- Per congelare rapidamente gli alimenti, introdurre piccole quantità per volta. Non superare la quantità massima indicata sulla targhetta.
- Durante il congelamento, non aprire lo sportello del congelatore.
- Il cibo deve essere sigillato ermeticamente.
- Separare il cibo da congelare da quello già congelato.
- Etichettare sacchetti o contenitori per tenere un inventario degli alimenti congelati.
- Una volta scongelato un alimento, non ricongelarlo e consumarlo in breve tempo.

## Sbrinamento del comparto congelatore

(prodotti statici senza tecnologia NO-FROST)

Quando lo strato di ghiaccio nel comparto congelatore è superiore a 3 mm il consumo energetico aumenta, per cui è opportuno sbrinarlo.

1) Ruotare la manopola sulla posizione „0“ (Fig. 3).

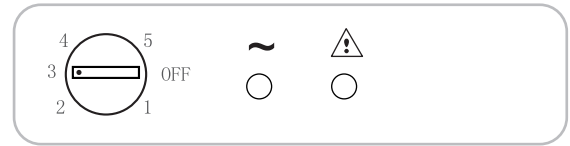


Fig. 3

- 2) Staccare la spina del cavo di alimentazione.
- 3) Rimuovere gli alimenti congelati e riporli temporaneamente in un luogo fresco.
- 4) Per accelerare lo sbrinamento, lasciare aperto lo sportello del congelatore.
- 5) Raccogliere l'acqua che si accumula sul fondo.
- 6) Asciugare il congelatore.
- 7) Ricollegare la spina del cavo di alimentazione e impostare i valori desiderati.
- 8) Attendere qualche secondo e reintrodurre gli alimenti congelati.

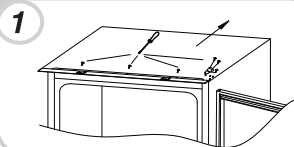
### ATTENZIONE:

Evitare nel modo più assoluto l'uso di fiamme libere o apparecchiature elettriche (ad esempio riscaldatori, pulitrici a vapore, candele, lampade a olio e altri strumenti simili) per velocizzare la fase di sbrinamento.

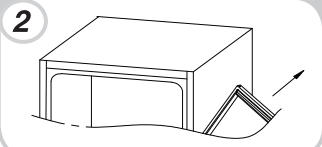
Non rimuovere brina o ghiaccio con coltelli o oggetti appuntiti che potrebbero danneggiare il circuito refrigerante e provocare una perdita che potrebbe causare danni agli occhi o un incendio.

## INVERSIONE DEL SENSO DI APERTURA DEGLI SPORTELLI

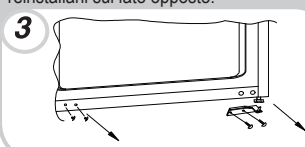
Rimuovere la cerniera e la piastra superiore con un cacciavite.



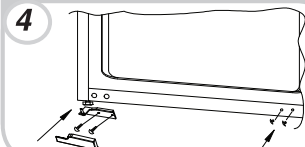
Rimuovere lo sportello superiore.



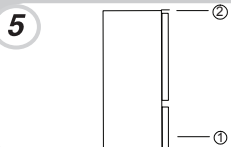
Rimuovere la cerniera inferiore destra e i tasselli in plastica a sinistra, quindi reinstallarli sul lato opposto.



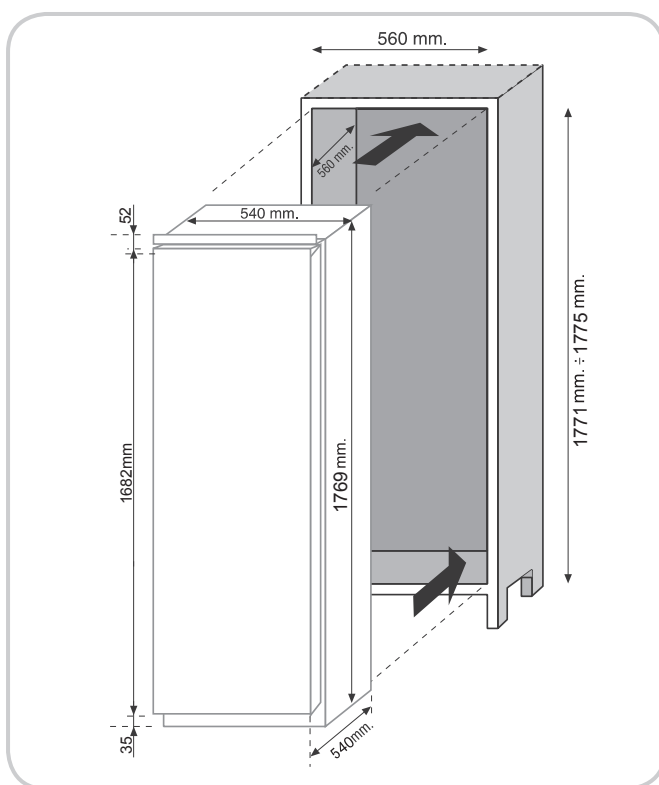
Utilizzare la cerniera e il coperchio opposti e installarli sulla parte inferiore sinistra.



Rimontare sportelli e cerniere dal basso verso l'alto, da 1 a 4.



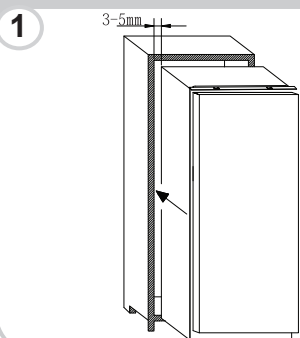
## DIMENSIONI DEL PRODOTTO E DEL VANO DI INCASSO



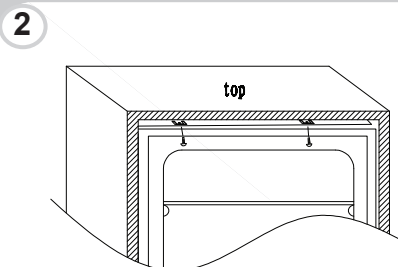


## INSTALLAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO A INCASSO

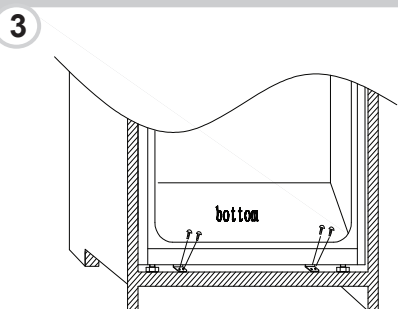
Inserire l'elettrodomestico nell'incasso collocandolo sul lato opposto delle cerniere e accertarsi che la distanza tra l'elettrodomestico e l'incasso sia 3-5 mm.



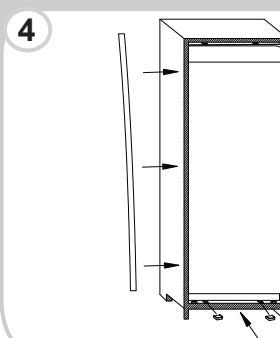
Accertarsi che lo sportello dell'elettrodomestico sia allineato all'anta dell'incasso e avvitare la parte superiore dell'elettrodomestico al vano.



Avvitare la parte inferiore dell'elettrodomestico



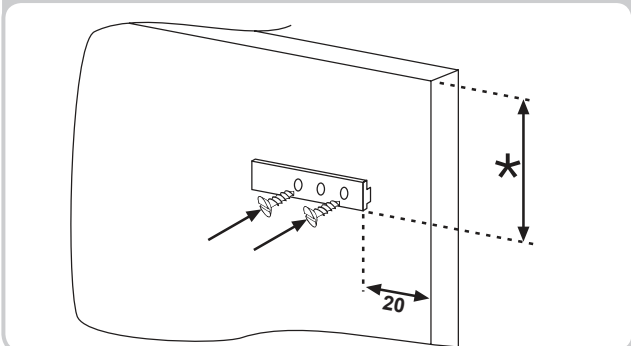
Applicare la guarnizione all'elettrodomestico e tagliare l'eventuale parte in eccesso. Applicare le coperture di plastica alle parti inferiori.



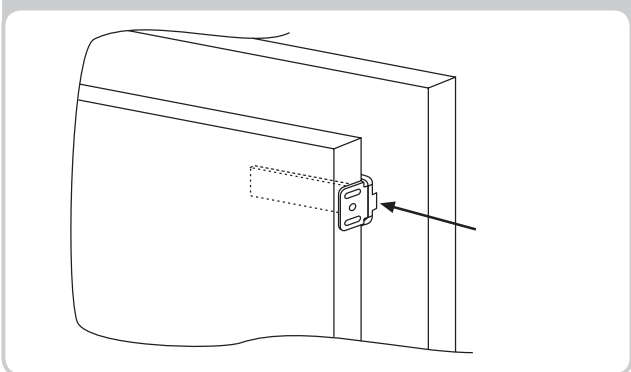
## ABBINAMENTO DEI PANNELLI DELLA COLONNA A INCASSO AGLI SPORTELLI DELL'ELETTRODOMESTICO

L'elettrodomestico è fornito con gli elementi di giunzione degli sportelli con i pannelli della colonna a incasso (supporti a slitta).

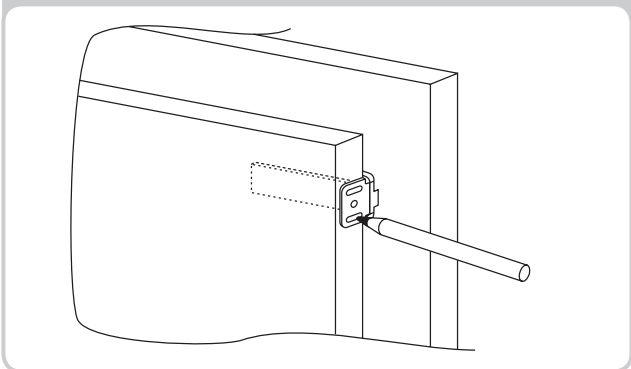
Fissare la slitta nella parte interna del pannello della colonna a incasso all'altezza desiderata e a circa 20 mm dal bordo esterno dello sportello.



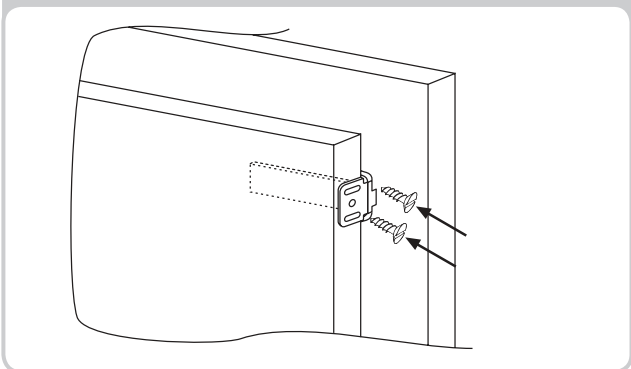
Aprire gli sportelli della colonna a incasso e il frigo. Collocare il supporto nella slitta e applicarlo allo sportello del frigo.



Contrassegnare i punti di fissaggio per le viti e praticare i fori utilizzando un trapano con una punta di 2,5 mm di diametro.



Collegare lo sportello dell'elettrodomestico al pannello del vano utilizzando le scanalature della slitta come guida.



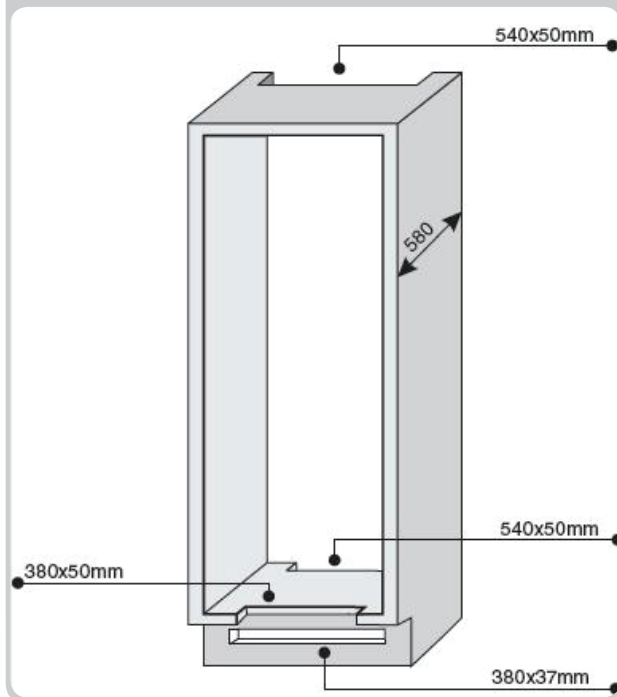
## PRECAUZIONI PER L'USO CORRETTO

Una volta incassato il prodotto, collocare la parte posteriore della colonna a contatto con la parete in modo da impedire l'accesso al vano compressore.

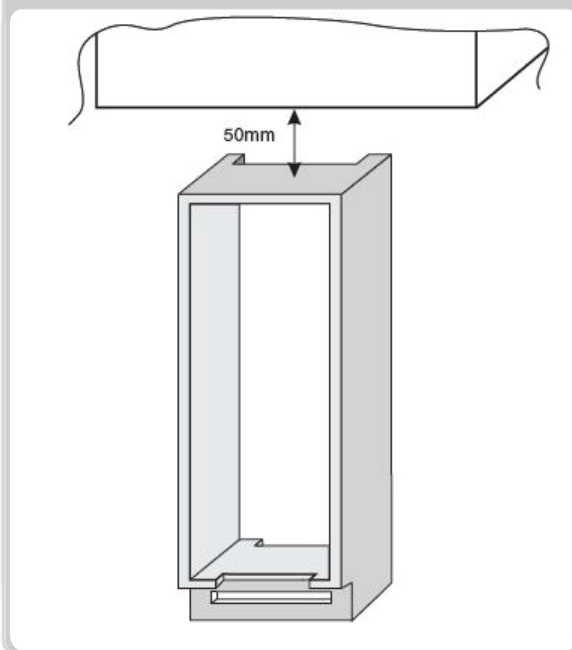
Per il corretto funzionamento del prodotto è necessaria un'adeguata circolazione dell'aria per raffreddare il condensatore collocato sulla parte posteriore dell'elettrodomestico.

A tal fine, la colonna deve essere dotata di camino posteriore la cui apertura deve essere libera e la cui feritoia deve essere coperta da una griglia di ventilazione.

Dimensioni dei ritagli dell'unità.



Spazio da lasciare tra unità e soffitto.



## INUTILIZZO TEMPORANEO

- Se l'elettrodomestico rimane inutilizzato per molto tempo:
- 1) Spegnere l'elettrodomestico (vedere Uso).
  - 2) Estrarre la spina o rimuovere il dispositivo di sicurezza.
  - 3) Pulire l'elettrodomestico.
  - 4) Lasciare aperti gli sportelli dell'elettrodomestico.

## SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
<b>Frigorifero e congelatore non raffreddano sufficientemente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli sportelli non sono chiusi.</li> <li>• Gli sportelli vengono aperti frequentemente.</li> <li>• Impostazione errata della temperatura.</li> <li>• Frigorifero e congelatore sono troppo pieni.</li> <li>• La temperatura ambiente è troppo bassa.</li> <li>• Assenza di energia elettrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che lo sportello e le guarnizioni garantiscano una tenuta adeguata.</li> <li>• Evitare di lasciare inutilmente gli sportelli aperti per troppo tempo.</li> <li>• Controllare l'impostazione della temperatura e diminuirla, se possibile (vedere Regolazione della temperatura).</li> <li>• Attendere che la temperatura del frigorifero o del congelatore si stabilizzi.</li> <li>• Accertarsi che la temperatura ambiente sia conforme alle specifiche riportate sulla targhetta (vedere Installazione).</li> <li>• La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente.</li> <li>• Controllare se l'elettrodomestico è spento (vedere Regolazione della temperatura).</li> <li>• Controllare se in casa è mancata la corrente.</li> </ul>
<b>Il motore rimane continuamente in funzione.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli sportelli non sono chiusi.</li> <li>• Gli sportelli vengono aperti frequentemente.</li> <li>• La temperatura ambiente è molto alta.</li> <li>• Spessore del ghiaccio superiore a 3 mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che gli sportelli siano chiusi e che la tenuta delle guarnizioni sia adeguata.</li> <li>• Evitare di lasciare inutilmente gli sportelli aperti per troppo tempo.</li> <li>• Accertarsi che la temperatura ambiente sia conforme alle specifiche riportate sulla targhetta (vedere Installazione).</li> <li>• Impostare il display/termostato su una temperatura più alta.</li> <li>• Sbrinare l'unità (vedere Sbrinamento).</li> </ul>
<b>Il cibo congelato si scongela.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura ambiente è inferiore alla classe climatica del prodotto. Il compressore si avvia raramente.</li> <li>• Lo sportello del congelatore non è chiuso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spostare l'unità in un ambiente più caldo o riscaldare l'ambiente.</li> <li>• Accertarsi che lo sportello sia chiuso e che la tenuta della guarnizione sia adeguata.</li> </ul>

SE IL PROBLEMA NON È STATO RISOLTO, RIVOLGERSI AL CENTRO ASSISTENZA INDICANDO IL TIPO DI GUASTO E FORNENDO LE INFORMAZIONI RIPORTATE SULLA TARGHETTA COLLOCATA ALL'INTERNO DEL COMPARTO FRIGORIFERO:

- Modello.
- Numero di serie.

<b>SAFETY INFORMATION .....</b>	<b>12--12</b>
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>13--13</b>
<b>OPERATION .....</b>	<b>13--13</b>
<b>CONSERVATION .....</b>	<b>14--14</b>
<b>FREEZING .....</b>	<b>15--25</b>
<b>DEFROSTING .....</b>	<b>15--15</b>
<b>MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>	<b>16--16</b>
<b>ENERGY SAVINGS .....</b>	<b>16--16</b>
<b>AVOIDING NOISES .....</b>	<b>16--16</b>
<b>REVERSIBILITY OF THE DOOR .....</b>	<b>16--17</b>
<b>PRODUCT DIMENSION AND BUILT-IN COMPARTMENT..</b>	<b>17--18</b>
<b>INSTALLATION OF THE APPLIANCE IN THE COLUMN....</b>	<b>18--18</b>
<b>COPLING OF THE PANELS OF THE BUILT-IN COLUMN OF THE APPLIANCE DOORS .....</b>	<b>19--19</b>
<b>PRECAUTIONS FOR THE CORRECT OPERATION .....</b>	<b>19--19</b>
<b>SUSPENDING USE OF THE APPLIANCE .....</b>	<b>19--19</b>
<b>TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>20--20</b>

Thank you for purchasing this product.

Before using your refrigerator, please carefully read this instruction manual in order to maximize its performance. Store all documentation for subsequent use or for other owners. This product is intended solely for household use or similar applications such as:

- the kitchen area for personnel in shops, offices and other working environments
- on farms, by clientele of hotels, motels and other environments of a residential type
- at bed and breakfasts (B & B)
- for catering services and similar applications not for retail sale.

This appliance must be used only for purposes of storage of food, any other use is considered dangerous and the manufacturer will not be responsible for any omissions. Also, it is recommended that you take note of the warranty conditions.

## SAFETY INFORMATION

The refrigerator contains a refrigerant gas (R600a: isobutane) and insulating gas (cyclopentane), with high compatibility with the environment, that are, however, inflammable.

We recommend that you follow the following regulations so as to avoid situations dangerous to you:

- Before performing any operation, unplug the power cord from the power socket.
- The refrigeration system positioned behind and inside the refrigerator contains refrigerant. Therefore, avoid damaging the tubes.
- If in the refrigeration system a leak is noted, do not touch the wall outlet and do not use open flames. Open the window and let air into the room. Then call a service centre to ask for repair.
- Do not scrape with a knife or sharp object to remove frost or ice that occurs. With these, the refrigerant circuit can be damaged, the spill from which can cause a fire or damage your eyes.
- Do not install the appliance in humid, oily or dusty places, nor expose it to direct sunlight and to water.
- Do not install the appliance near heaters or inflammable materials.
- Do not use extension cords or adapters.
- Do not excessively pull or fold the power cord or touch the plug with wet hands.
- Do not damage the plug and/or the power cord; this could cause electrical shocks or fires.
- It is recommended to keep the plug clean, any excessive dust residues on the plug can be the cause fire.
- Do not use mechanical devices or other equipment to hasten the defrosting process.
- Absolutely avoid the use of open flame or electrical equipment, such as heaters, steam cleaners, candles, oil lamps and the like in order to speed up the defrosting phase.
- Do not use or store inflammable sprays, such as spray paint, near the refrigerator. It could cause an explosion or fire.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not place or store inflammable and highly volatile materials such as ether, petrol, LPG, propane gas, aerosol spray cans, adhesives, pure alcohol, etc. These materials may cause an explosion.
- Do not store medicine or research materials in the refrigerator. When the material that requires a strict control of storage temperatures is to be stored, it is possible that it will deteriorate or an uncontrolled reaction may occur that can cause risks.
- Maintain the ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure, free of obstruction.
- Do not place objects and/or containers filled with water on the top of the appliance.
- Do not perform repairs on this refrigerator. All interventions must be performed solely by qualified personnel.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, provided that they have been given adequate supervision or instruction concerning how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

Turning the knob fully counterclockwise, you will hear a click which corresponds to the switch-off of the product.

When the appliance is installed, the electrical cord and the current socket must be easily reached.

The socket is compatible with the plug of the appliance. If not, request replacement of the plug by an authorized technician; do not use extension cords and/or multiple connectors.

Do not touch the internal parts or frozen food with moist or wet hands as it can cause burns.

## Scrapping old appliance



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials. Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE should not be treated as household waste;
- WEEE should be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.

In many countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

## Conformity

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## INSTALLATION

### WARNINGS:

- Do not install the appliance in a damp or wet location as this could compromise the insulation and result in leakage. Furthermore, on the exterior of the same, condensate could accumulate
- Do not place the appliance in locations outside or near sources of heat or exposed to direct sunlight.

The appliance operates properly within the range of environmental temperatures indicated:

- +10 +32°C for the climatic class SN
  - +16 +32°C for the climatic class N
  - +16 +38°C for the climatic class ST
  - +16 +43°C for the climatic class T
- (See the nameplate of the product)

- Do not place containers with liquids on top of the appliance.
- Wait at least 3 hours after final placement before placing the appliance in operation.

## Electrical connection

After shipping, place the appliance vertically and wait at least 2 - 3 hours before connecting it to the electrical system. Before inserting the plug into the electrical socket, make sure that:

- The socket is earthed and in compliance with the law.
- The socket can withstand the maximum power load of the appliance, as indicated on the nameplate of the refrigerator.
- The power supply voltage is within the amounts indicated on the nameplate of the refrigerator.
- The cord must not be folded or compressed.
- The cord must be checked regularly and replaced solely by authorized technicians.
- The manufacturer declines any liability whenever these safety measures are not respected.

## Appliance start-up

Remove all wrapping/packaging present inside the appliance and clean with water and baking soda or neutral soap.

After the installation, wait 2 - 3 hours to allow time for the refrigerator/ freezer to stabilize at normal working temperature, before placing fresh or frozen foods inside.

If the power cord becomes disconnected, wait at least five minutes before restarting the refrigerator/ freezer. At this point, the appliance is ready for use.

## OPERATION

### Temperature adjustment (no display)

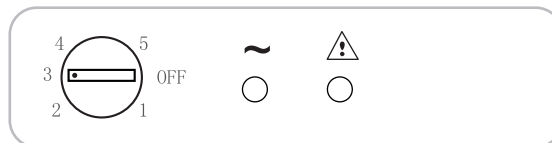


Fig. 1

- The temperature adjustment of both compartments is effected by rotating the thermostat knob (Fig. 1). Select the desired position:
- For colder temperature in the freezer, by turning towards 5.
- For temperature less cold in the refrigerator and in the freezer, by rotating in the direction of OFF.

Position	Conditions
1-2	Summer or ambient temperature between 25-35 °C
3-4	Spring, autumn or ambient temperature between 15-25 °C
5	Winter, or ambient temperature between 5-15 °C

## ENERGY SAVINGS

For better energy savings, we suggest:

- Installing the appliance away from heat sources and not exposed to direct sunlight and in a well ventilated room.
- Avoid putting hot food into the refrigerator to avoid increasing the internal temperature and therefore causing continuous functioning of the compressor.
- Do not excessively stuff foods so as to ensure proper air circulation.
- Defrost the appliance in case there is ice (see DEFROSTING) to facilitate the transfer of cold.
- In case of absence of electrical energy, it is advisable to keep the refrigerator door closed.
- Open or keep the doors of the appliance open as little as possible
- Avoid adjusting the thermostat to temperatures too cold.
- Remove dust present on the rear of the appliance (see CLEANING).

## AVOIDING NOISES

During its operation, the refrigerator emits some absolutely normal noises, such as:

- **HUMMING**, the compressor is running.
  - **RUMBLINGS, RUSTLINGS** and **HISSING**, the refrigerant is flowing through the tubes.
  - **TICKS** and **CLICKS**, the operation shutdown of the compressor.
- Small measures to reduce the vibration noises:
- **Containers touch each other:** Avoid contact between containers and glass recipients.
  - **Drawers, shelves, bins vibrate:** Check the proper installation of internal accessories.

**NOTE:**

The refrigerant gas produces noise even when the compressor is off; it is not a defect, it is normal.

If you hear a clicking sound inside the appliance, it is normal as due to expansion of the various materials.

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Cleaning

**NOTICE:**

- Before each operation, remove the refrigerator plug from the power socket to prevent electric shocks.
- Do not pour water directly on the outside or inside of the refrigerator itself. This could lead to oxidation and damaging of the electrical insulation.

## DEFROSTING AND FREEZING

The rating plate states the maximum quantity of foods that can be frozen, (see figure 2).

(Figure 2)



We recommend you defrost the freezer area when the layer of frost is more than 3 mm thick.













**N.B.** Here you will find your appliance rating plate: it includes all the data to be transmitted to the Customer Service should a fault arise.

The most energy-saving configuration requires drawers, food box and shelves to be positioned in the product, please refer to the above pictures

## Freezer zone

Use the table below for the compartments **\* \*\* \*\***

Freezing process can only occur in the compartments **\* \*\* \***

2 - 3 MONTHS			
4 - 6 MONTHS			
6 - 8 MONTHS			
10 - 12 MONTHS			

## Practical recommendations

Place food on the shelves in a homogeneous manner to allow air to circulate properly and to cool it.

- Avoid contact between the food and the far end walls of the refrigerator compartment.
- Do not introduce hot foods as they can cause deterioration of existing ones and increase energy consumption.
- Do not put in dishes or other containers unless previously washed.
- Do not obstruct the cold air ventilator openings with food.
- Do not store bottles in the freezer compartment as they can burst when frozen.
- In the case of prolonged power outage, keep the doors closed so that foods remain cold as long as possible.
- The installation of the appliance in a hot and humid location, with frequent door openings and storing large amounts of vegetables can cause the formation of condensate and affect the performance of the unit itself.
- To prevent excessive energy consumption, the frequent or prolonged opening of the doors is not recommended.

## FREEZING

- Foods must be fresh.
- Freeze small amounts of food at a time in order to freeze quickly. Never exceed the maximum amount indicated on the rating label.
- During freezing, do not open the freezer door.
- Food must be sealed, airtight.
- Separate food to be frozen by those already frozen.
- Label bags or containers to keep an inventory of frozen foods.
- Once defrosted, do not ever refreeze foods and consume them promptly.

## Defrosting the freezer compartment (static products without NO-FROST technology)

When the layer of frost present in the freezer compartment exceeds 3mm, it is recommended to proceed with the defrosting as it increases energy consumption.

1) Rotate the knob to the „0“ position (Fig .3)

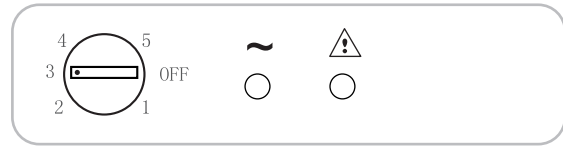


Fig. 3

- 2) Disconnect the power cord.
- 3) Remove the frozen food and temporarily place them in a cool place.
- 4) Leave the freezer door open to speed defrosting.
- 5) Collect the water on the bottom of the product.
- 6) Dry the freezer.
- 7) Reconnect the power cord and set the desired values.
- 8) Wait a moment and reintroduce the frozen foods.

### WARNING:

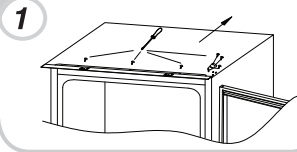
**Absolutely avoid the use of open flames or electrical appliances, such as heaters, steam cleaners, candles, oil lamps and the like to accelerate the defrosting phase.**

**Do not scrape with a knife or sharp object to remove frost or ice present. These can damage the refrigerant circuit, the leakage of which can cause a fire or damage your eyes.**

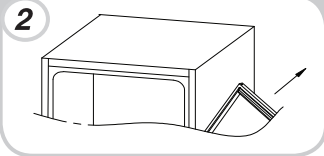


## REVERSING THE OPENING OF THE DOORS

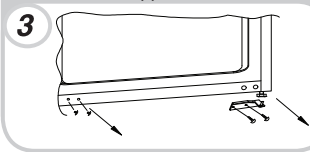
Remove the upper plate and hinge by screw driver.



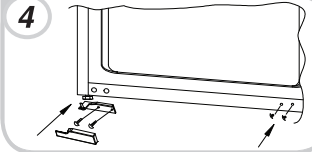
Remove the upper door.



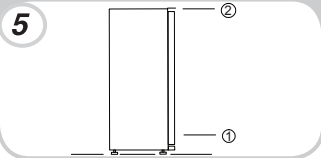
Remove the right bottom hinge and left plastic plugs, and refit them onto the opposite side.



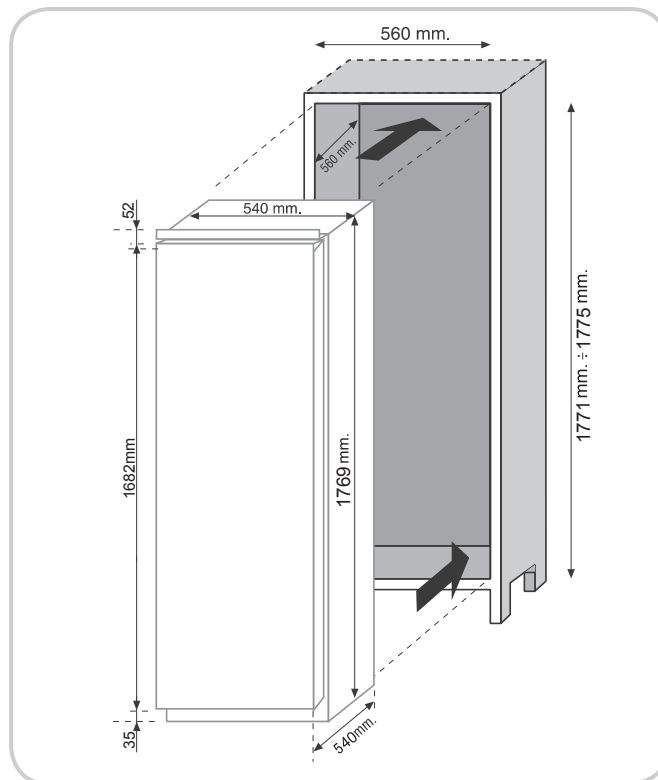
Use the opposite hinge and cover and fit into the left bottom.



Reassemble the doors and hinges workings from bottom to top, from 1-2.

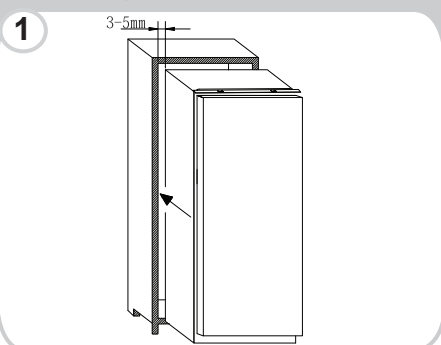


## PRODUCT DIMENSIONS AND BUILT-IN COMPARTMENT

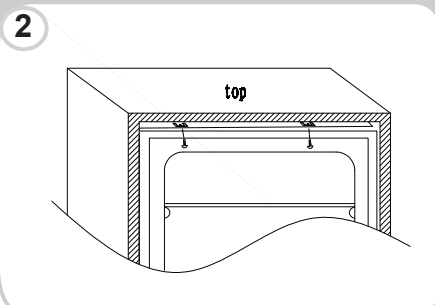


## INSTALLATION OF THE APPLIANCE IN THE COLUMN

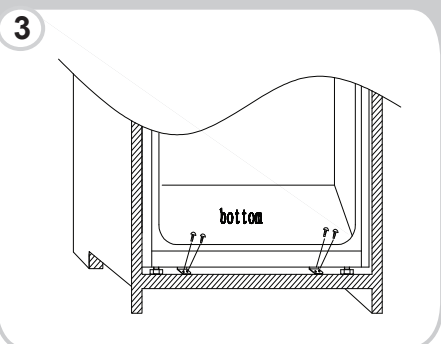
Insert the appliance into the column, placing it on the opposite site of the hinges, and make sure 3-5 mm distance gap.



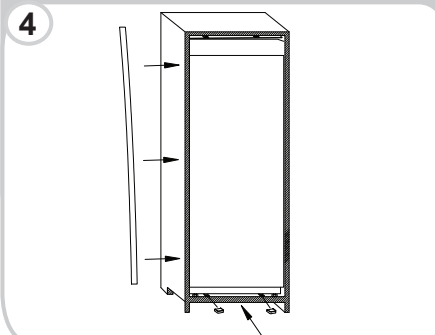
After ensuring the match between appliance door and column door, then screw the appliance upper part to the cabinet



Screw the appliance lower part.



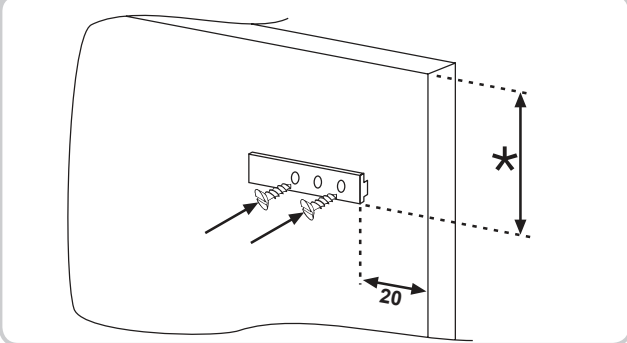
Fit the seal to the appliance, cut off the excessive part if necessary. Fit the bottom parts with plastic covers.



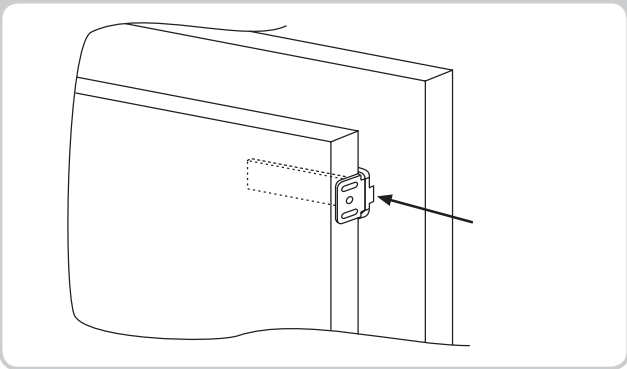
## COUPLING OF THE PANELS OF THE BUILT-IN COLUMN OF THE APPLIANCE DOORS

The appliance is equipped with coupling devices for the appliance doors with the column panels (loader slide).

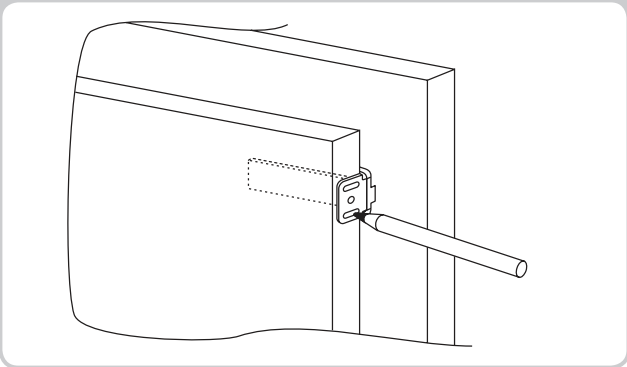
Secure the slide in the inner part of the panel of the built-in column at the desired height and at approx. 20 mm. From the outer wire of the door.



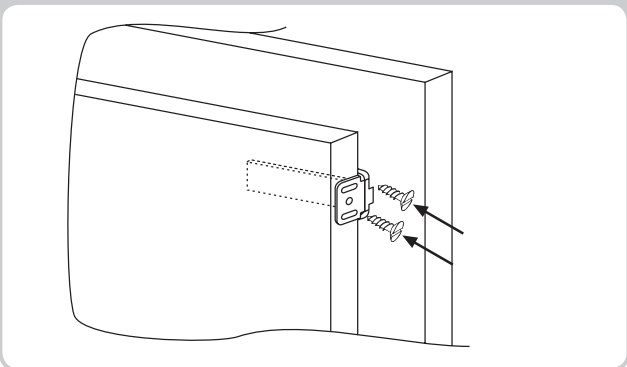
Open the doors of the built-in column and the fridge. Position the built-in loader in the slide, then fit it into the fridge door.



Mark the fixing points for the screws and drill with a bit of a diameter of 2.5mm.



Connect the appliance door to the cabinet panel keeping the loader slots as guidelines.



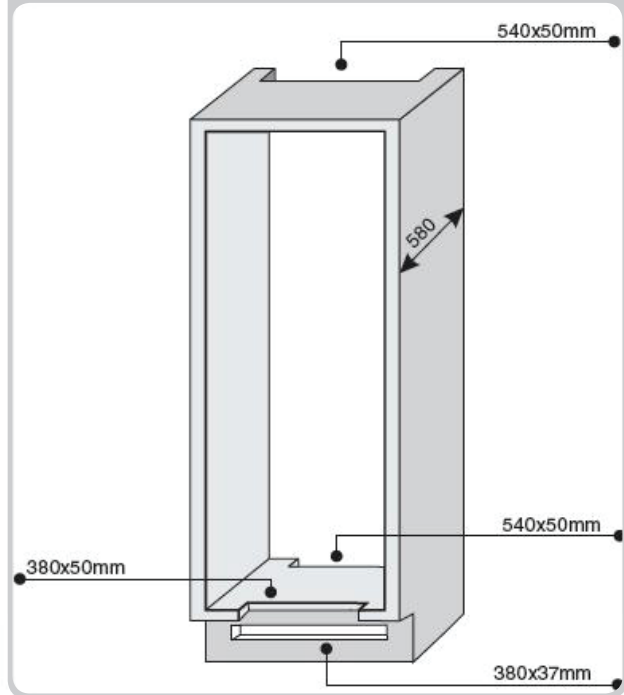
## PRECAUTIONS FOR THE CORRECT OPERATION

Once the product has been embedded, place the rear part of the column in contact with the wall so as to prevent access to the compressor compartment.

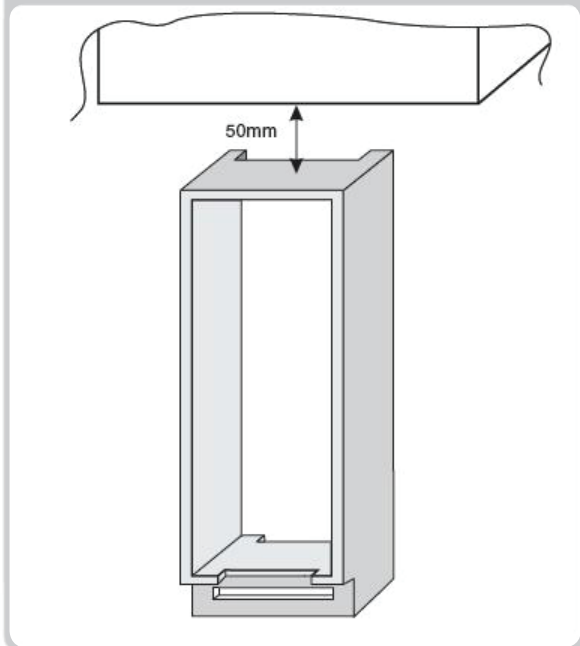
For the product to operate correctly it is essential to allow adequate air circulation so as to cool down the condenser located in the rear part of the appliance.

For this reason, the column must be equipped with a rear chimney, whose upper opening must not be blocked and with a front slot which will be covered with a ventilation grill.

Size of the unit cut outs.



Room to leave between the unit and ceiling.



## SUSPENDING USE OF THE APPLIANCE

If the appliance is not to be used for a long time:

- 1) Turn the appliance OFF (see Operation).
- 2) Extract the plug or remove the safety device.
- 3) Clean the appliance
- 4) Leave the doors of the appliance open.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
<p><b>The refrigerator and freezer do not sufficiently cool.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The doors are not closed.</li> <li>• The doors are frequently opened</li> <li>• Erroneous setting of the temperature.</li> <li>• The refrigerator and freezer have been excessively filled.</li> <li>• Surrounding temperature is too low.</li> <li>• No electrical power.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the door and gaskets close properly.</li> <li>• Avoid unnecessary opening of the doors for a period of time.</li> <li>• Check the temperature setting and, if it is possible, cool even more (see Temperature adjustment)</li> <li>• Wait for the stabilization of the temperature of the refrigerator or freezer.</li> <li>• Check that the ambient temperature is in accordance with what is indicated on the nameplate (see Installation).</li> <li>• The power cord is not properly plugged in.</li> <li>• Check whether the appliance is switched off (see Temperature adjustment)</li> <li>• Ensure that in the home there is current.</li> </ul>
<p><b>The motor runs continuously.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The doors are not closed.</li> <li>• The doors are opened frequently.</li> <li>• Ambient temperature is very high.</li> <li>• Thickness of frost than 3mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the doors are closed and if the seals close properly.</li> <li>• Avoid unnecessary open ports for a certain period.</li> <li>• Verify that the ambient temperature is in accordance with the specifications on the nameplate (see Installation).</li> <li>• Set the display/thermostat a warmer temperature.</li> <li>• Defrost the unit (see Defrosting).</li> </ul>
<p><b>The frozen food is thawing.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ambient temperature range below climate class of the product. The compressor starts rarely</li> <li>• The freezer door is not closed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Move the unit to a warmer or heat the room.</li> <li>• Make sure the door is closed and that the gasket is sealing properly.</li> </ul>

**IF YOU ARE NOT SOLVED THE PROBLEM, CONTACT THE SERVICE CENTER, PLEASE GIVE THE TYPE OF FAULT AND THE INFORMATION ON THE PLATE OF THIS APPARATUS TO INSIDE THE REFRIGERATOR COMPARTMENT:**

- The model of equipment.
- The number of series.

<b>INFORMATIONS SUR LA SECURITE .....</b>	<b>22--22</b>
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>23--23</b>
<b>FONCTIONNEMENT.....</b>	<b>23--23</b>
<b>CONSERVATION .....</b>	<b>24--24</b>
<b>CONGELATION .....</b>	<b>25--25</b>
<b>DEGIVRAGE .....</b>	<b>25--25</b>
<b>MAINTENANCE ET NETTOYAGE.....</b>	<b>26--26</b>
<b>ECONOMIES D'ENERGIE .....</b>	<b>26--26</b>
<b>EVITER LES BRUITS .....</b>	<b>26--26</b>
<b>OUVERTURE REVERSIBLE DE LA PORTE.....</b>	<b>26--27</b>
<b>DIMENSIONS DU PRODUIT ET COMPARTIMENT</b>	
<b>ENCASTRE.....</b>	<b>27--28</b>
<b>INSTALLATION DE L'APPAREIL DANS LA COLONNE ....</b>	<b>28--28</b>
<b>ASSEMBLAGE DES PANNEAUX DE LA COLONNE</b>	
<b>ENCASTREMENT DES PORTES DE L'APPAREIL .....</b>	<b>29--29</b>
<b>PRECAUTIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT</b>	
<b>CORRECT .....</b>	<b>29--29</b>
<b>SUSPENDRE L'UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>29--29</b>
<b>DEPANNAGE .....</b>	<b>30--30</b>

**Merci d'avoir acheté ce produit.**

**Avant d'utiliser votre réfrigérateur, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi afin d'optimiser sa performance. Conserver l'ensemble de la documentation pour un usage ultérieur ou pour d'autres propriétaires. Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation privée ou des applications similaires comme :**

- le coin cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- dans les fermes, par la clientèle des hôtels, des motels et autres environnements résidentiels
- dans les Bed and Breakfast (B & B)
- pour les services de restauration et applications similaires non dédiées à la vente au détail.

**Cet appareil doit être utilisé uniquement à des fins de conservation d'aliments, toute autre utilisation est considérée comme dangereuse et le fabricant ne sera pas responsable de toute omission. De plus, il est recommandé de prendre note des conditions de garantie.**

## INFORMATIONS SUR LA SECURITE

Le réfrigérateur contient un gaz réfrigérant (R660a : isobutane) et un gaz isolant (cyclopentane), dotés d'une compatibilité élevée avec l'environnement et qui sont cependant inflammables.

Nous vous recommandons de suivre les réglementations suivantes afin d'éviter toutes situations dangereuses pour vous :

- Avant de procéder à tout fonctionnement, débrancher le cordon électrique de la prise électrique.
- Le système de réfrigération positionné derrière et à l'intérieur du réfrigérateur contient du réfrigérant. Par conséquent, éviter d'endommager les tuyaux.
- Si une fuite est détectée dans le système de réfrigération, ne pas toucher la sortie murale et ne pas utiliser de flammes. Ouvrir la fenêtre et aérer la pièce. Ensuite appeler un service après-ventes pour demander une réparation.
- Ne pas gratter avec un couteau ou un objet tranchant pour retirer le givre ou la glace apparus. Ils peuvent causer des dégâts sur le circuit réfrigérant, toute projection en résultant peut provoquer un incendie ou endommager vos yeux.
- Ne pas installer l'appareil dans des endroits humides, huileux ou poussiéreux, ne pas l'exposer à la lumière directe du soleil et à l'eau.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de radiateurs ou de matériaux inflammables.
- Ne pas utiliser de rallonges ni d'adaptateurs.
- Ne pas tirer ou plier de manière excessive le cordon d'alimentation ou ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne pas endommager la fiche et/ou le cordon d'alimentation ; cela pourrait provoquer des chocs électriques ou des incendies.
- Il est recommandé de garder la fiche dans un état propre, tout résidu de poussière présente en excès sur la fiche peut être la cause d'un incendie.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autre équipement pour accélérer le processus de dégivrage.
- Éviter impérativement l'utilisation d'une flamme ou d'un équipement électrique, tel que des radiateurs, des nettoyeurs vapeur, des bougies, des lampes à pétrole ou similaires pour accélérer la phase de dégivrage.
- Ne pas utiliser ou conserver des sprays inflammables, tels que de la peinture en aérosol, auprès du réfrigérateur. Cela pourrait causer une explosion ou un incendie.
- Ne pas utiliser les appareils à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, dans la mesure où ils correspondent au type recommandé par le fabricant.
- Ne pas placer ou conserver des substances inflammables ou hautement volatiles telles que l'éther, le pétrole, le GPL, le gaz propane, les bombes d'aérosol, les colles, l'alcool pur etc. Ces substances peuvent provoquer une explosion.
- Ne pas conserver des médicaments ou des substances de recherche dans le réfrigérateur. Lorsque le matériau à conserver requiert un contrôle strict des températures de conservation, il est possible qu'il se détériore ou qu'une réaction incontrôlée se produise, qui peut entraîner des risques.
- Maintenir les ouvertures de ventilation situées dans le bâti de l'appareil ou sur la structure encastrée, libres de toute obstruction.
- Ne pas placer d'objets et/ou de récipients contenant de l'eau sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas effectuer de réparation sur ce réfrigérateur. Toutes les interventions doivent uniquement être réalisées par un personnel qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, uniquement s'ils sont sous surveillance ou bien s'ils ont été informés quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, et s'ils comprennent les risques impliqués.

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.

En tournant entièrement le bouton dans le sens horaire, vous entendrez un clic correspondant à l'arrêt du produit.

Une fois l'appareil installé, le cordon électrique et la prise de courant doivent être faciles d'accès.

La prise est compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, demander le remplacement de la fiche par un technicien agréé ; ne pas utiliser de rallonges et/ou de connecteurs multiples.

Ne pas toucher les pièces internes ou les aliments surgelés avec les mains humides ou mouillées, car cela provoque des brûlures.

## Mise au rebut d'un appareil usagé



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE) contiennent des substances polluantes (ce qui peut entraîner des conséquences négatives pour l'environnement) et des composants de base (qui peuvent être réutilisés). Il est important de traiter ce type de déchets de manière appropriée afin de pouvoir éliminer correctement tous les polluants et de recycler les matériaux.

Les particuliers peuvent jouer un rôle important en veillant à ce que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental. Il est essentiel de suivre quelques règles simples :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme les déchets ménagers;
- Les DEEE doivent être remis aux points de collecte enregistrés. Dans de nombreux pays, la collecte des produits gros électroménagers peut être effectuée à domicile.

Dans de nombreux pays, lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui doit collecter gratuitement sur la base un contre un. L'équipement repris doit être équivalent ou bien avoir les mêmes fonctions que le produit acquis.

## Conformité

En utilisant le symbole **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

## INSTALLATION

AVERTISSEMENTS :

- Ne pas installer l'appareil dans un endroit humide ou mouillé car cela pourrait compromettre l'isolation et provoquer une fuite. Par ailleurs, sur l'extérieur, de la condensation pourrait s'accumuler.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur ou à proximité de sources de chaleur ou sous la lumière directe du soleil.

L'appareil fonctionne correctement dans la plage des températures environnementales indiquées :

+10 +32°C pour la classe climatique SN

+16 +32°C pour la classe climatique N

+16 +38°C pour la classe climatique ST

+16 +43°C pour la classe climatique T

(Voir la plaque signalétique du produit)

- Ne pas placer de récipients contenant des liquides sur le dessus de l'appareil.
- Attendre au moins 3 heures après la mise en place finale avant de mettre l'appareil en fonctionnement.

## Connexion électrique

Après le transport, placer l'appareil verticalement et attendre au moins 2 - 3 heures avant de le raccorder au système électrique. Avant d'insérer la fiche dans la prise électrique, s'assurer que :

- La prise est reliée à la terre et est conforme à la loi.
- La prise peut supporter la charge électrique maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique du réfrigérateur.
- La tension d'alimentation se trouve dans les plages indiquées sur la plaque signalétique du réfrigérateur.
- Le cordon ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le cordon doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.

## Démarrage de l'appareil

Retirer tous les matériaux de conditionnement/d'emballage présents à l'intérieur de l'appareil et le nettoyer avec de l'eau et du bicarbonate de soude ou du savon neutre.

Après installation, attendre 2 - 3 heures pour laisser le temps au réfrigérateur/congélateur de se stabiliser à la température de service normale, avant de déposer des aliments frais ou surgelés à l'intérieur. Si le cordon d'alimentation est débranché, attendre au moins cinq minutes avant de redémarrer le réfrigérateur/congélateur. A partir de ce point, l'appareil est prêt à être utilisé.

## FUNCTIONNEMENT

### Réglage de la température (Pas d'affichage)

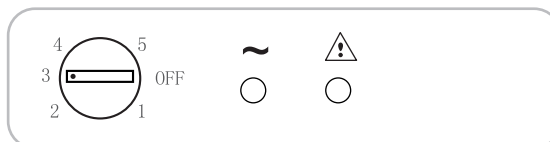


Fig. 1

- Le réglage de la température des deux compartiments est effectué en tournant le bouton du thermostat (Fig. 1). Sélectionner la position souhaitée :
- Pour obtenir une température plus froide dans le réfrigérateur ou le congélateur, tourner vers 5.
- Pour obtenir une température moins basse dans le réfrigérateur ou le congélateur, tourner en direction de OFF.

Position	Conditions
1-2	Été ou température ambiante comprise entre 25 et 35 °C
3-4	Printemps, automne ou température ambiante comprise entre 15 et 25 °C
5	Hiver ou température ambiante comprise entre 5 et 15 °C

## ECONOMIES D'ENERGIE

Pour des économies d'énergie optimales, nous suggérons ce qui suit :

- Installer l'appareil à distance des sources de chaleur et éloigné de la lumière directe du soleil dans une pièce bien ventilée.
- Éviter de déposer des aliments chauds dans le réfrigérateur pour éviter une augmentation de la température intérieure et provoquer ainsi un fonctionnement continu du compresseur.
- Ne pas entasser d'aliments de manière excessive afin d'assurer une bonne circulation de l'air.
- Dégivrer l'appareil en cas de givre (voir DEGIVRAGE) pour faciliter le transfert du froid.
- En cas de coupure de courant, il est conseillé de garder la porte du réfrigérateur fermée.
- Ouvrir ou garder les portes de l'appareil ouvertes le moins possible.
- Éviter de régler le thermostat sur des températures trop basses.
- Retirer la poussière présente sur l'arrière de l'appareil (voir NETTOYAGE).

## EVITER LES BRUITS

Pendant son fonctionnement, le réfrigérateur émet des bruits tout à fait normaux comme :

- **BOURDONNEMENT** : le compresseur fonctionne.
- **GRONDEMENTS, BRUISSEMENTS et SIFFLEMENTS** : le réfrigérant coule à travers les tuyaux.
- **CLAQUEMENT et TIC-TAC** : l'arrêt du compresseur.

Simplemesures de réduction des bruits de vibration :

- **Les récipients se touchent** : éviter le contact entre les récipients et les plats en verre.
- **Les tiroirs, clayettes et bacs émettent des vibrations** : contrôler l'installation appropriée des accessoires intérieurs.

**REMARQUE :**

Le gaz réfrigérant produit du bruit même lorsque le compresseur est éteint ; ce n'est pas un défaut, c'est normal.

Si vous entendez un bruit de claquement dans l'appareil, c'est normal étant donné que cela provient de l'expansion des différents matériaux.

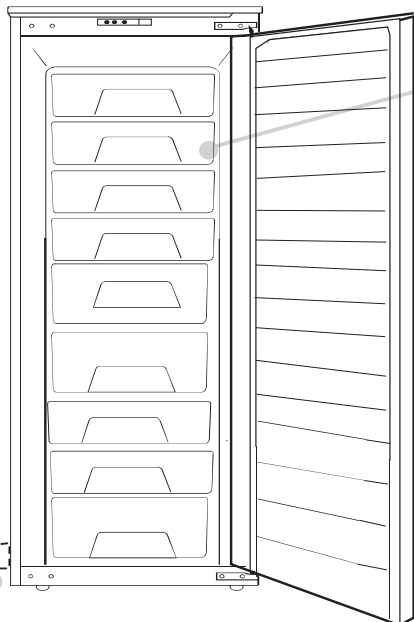
## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

### Nettoyage

**REMARQUE :**

- Avant toute intervention, retirer la fiche du réfrigérateur de la prise électrique pour prévenir tout choc électrique.
- Ne pas verser d'eau directement sur l'extérieur ou l'intérieur du réfrigérateur lui-même. Cela pourrait entraîner une oxydation et endommager l'isolation électrique.

(Figure 2)



Nous recommandons de dégivrer le congélateur dès que l'épaisseur de la couche de givre est supérieure à 3 mm.

N.B. Vous trouverez ici la plaque signalétique de votre appareil : elle inclut toutes les données à transmettre au Service Clients en cas de panne.













La configuration la moins énergivore nécessite que les tiroirs, les boîtes de rangement et les clayettes soient positionnés dans le produit, veuillez consulter les photos ci-dessus.



## Zone du congélateur

Utiliser le tableau suivant pour les compartiments ❄️❄️❄️

Le processus de congélation peut survenir uniquement dans les compartiments ❄️❄️❄️

2 - 3 MOIS			
4 - 6 MOIS			
6 - 8 MOIS			
10 - 12 MOIS			

## Recommandations pratiques

Déposer les aliments sur les clayettes de manière homogène de façon à laisser l'air circuler correctement et pour le refroidir.

- Éviter le contact entre les aliments et les parois arrière du compartiment du réfrigérateur.
- Ne pas introduire d'aliments chauds étant donné qu'ils peuvent détériorer les aliments déjà présents et augmenter la consommation énergétique.
- Ne pas les déposer dans des plats ou d'autres récipients s'ils n'ont pas été lavés préalablement.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation d'air froid avec des aliments.
- Ne pas déposer de bouteilles dans le compartiment du congélateur car elles peuvent exploser une fois congelées.
- En cas de coupure prolongée du courant, garder les portes fermées pour que les aliments restent froids le plus longtemps possible.
- L'installation de l'appareil dans un endroit chaud et humide, exposé à de fréquentes ouvertures des portes et stockant de grandes quantités de légumes, peut entraîner la formation de condensation et affecter la performance de l'unité elle-même.
- Pour éviter une consommation énergétique excessive, l'ouverture fréquente ou prolongée des portes n'est pas recommandée.

## CONGELATION

- Les aliments doivent être frais.
- Congeler de petites quantités d'aliments en même temps afin de les congeler rapidement. Ne jamais dépasser la quantité maximale d'aliments indiquée sur la plaque signalétique.
- Pendant la congélation, ne pas ouvrir la porte du congélateur.
- Les aliments doivent être enveloppés hermétiquement, de manière étanche à l'air.
- Séparer les aliments à congeler de ceux déjà congelés.
- Étiqueter les sachets ou les récipients pour tenir un inventaire des aliments surgelés.
- Une fois décongelés, ne jamais recongeler des aliments et les consommer rapidement.

## Dégivrage du compartiment du congélateur

(produits fixes sans technologie NO-FROST)

Lorsque la couche de givre présente dans le compartiment du congélateur dépasse de 3 mm, il est recommandé de procéder au dégivrage puisque cela augmente la consommation d'énergie.

1) Tourner le bouton en position « 0 » (Fig. 3).

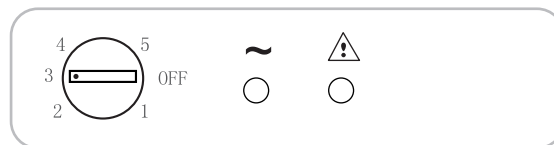


Fig. 3

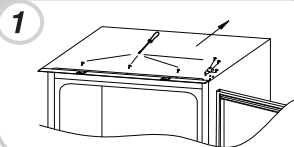
- 2) Débrancher le cordon d'alimentation.
- 3) Retirer les aliments surgelés et les placer provisoirement dans un endroit froid.
- 4) Laisser la porte du congélateur ouverte pour accélérer le dégivrage.
- 5) Collecter l'eau au fond de l'appareil.
- 6) Sécher le congélateur.
- 7) Rebrancher le cordon d'alimentation et régler les valeurs souhaitées.
- 8) Attendre un moment et ré-introduire les aliments surgelés.

### AVERTISSEMENT :

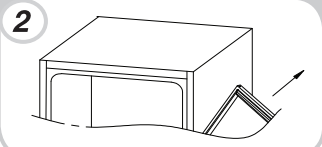
Éviter impérativement l'utilisation de flammes ou d'appareils électriques, tels que des radiateurs, nettoyeurs vapeur, bougies, lampes à pétrole et similaires pour accélérer la phase de dégivrage. Ne pas gratter avec un couteau ou un objet tranchant pour retirer le givre ou la glace présents. Ils peuvent endommager le circuit réfrigérant, toute fuite de celui-ci peut provoquer un incendie ou endommager vos yeux.

## INVERSER LE SENS D'OUVERTURE DES PORTES

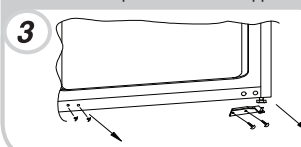
Retirer la plaque supérieure et la charnière à l'aide d'un tournevis.



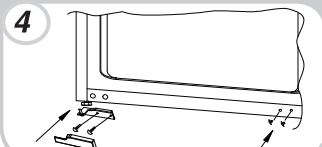
Retirer la porte supérieure.



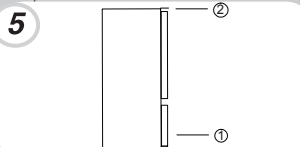
Retirer la charnière inférieure droite et les bouchons plastiques de gauche et les remettre en place sur le côté opposé.



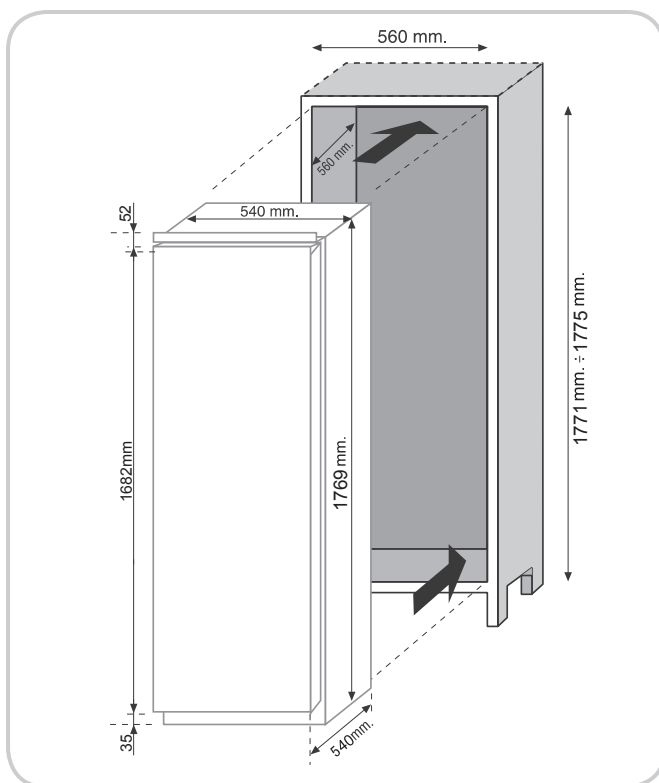
Utiliser la charnière opposée et le cache et les mettre sur la partie basse de gauche.



Assembler de nouveau les mécanismes de portes et de charnières de bas en haut, de 1-4.

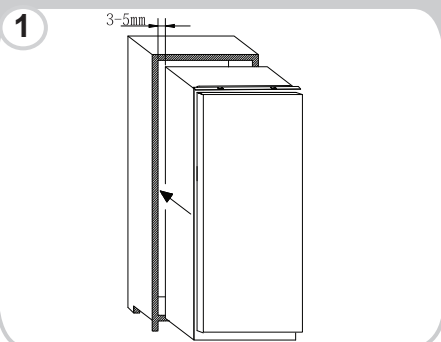


## DIMENSIONS DU PRODUIT ET COMPARTIMENT ENCASTRE

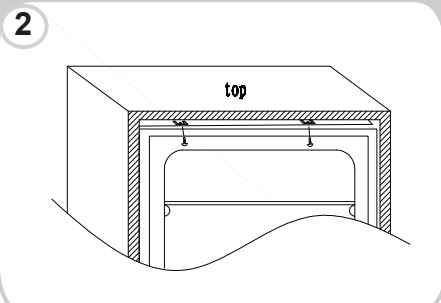


## INSTALLATION DE L'APPAREIL DANS LA COLONNE

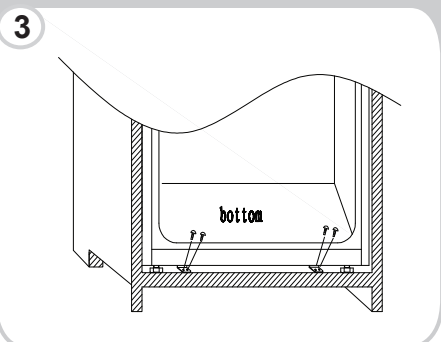
Insérer l'appareil dans la colonne, en le plaçant sur la face opposée des charnières et s'assurer d'un espacement de 3-5 mm.



Après avoir vérifié que la porte de l'appareil et celle de la colonne coïncident, visser la partie supérieure de l'appareil sur le cabinet.



Visser la partie inférieure de l'appareil.



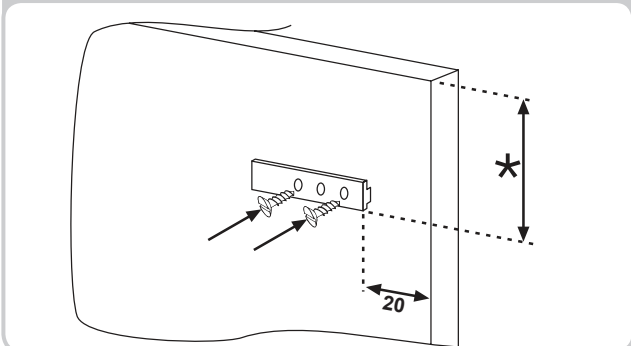
Ajuster le joint d'étanchéité de l'appareil, si nécessaire, découper la surlongueur. Fixer les pièces inférieures avec les caches plastiques.



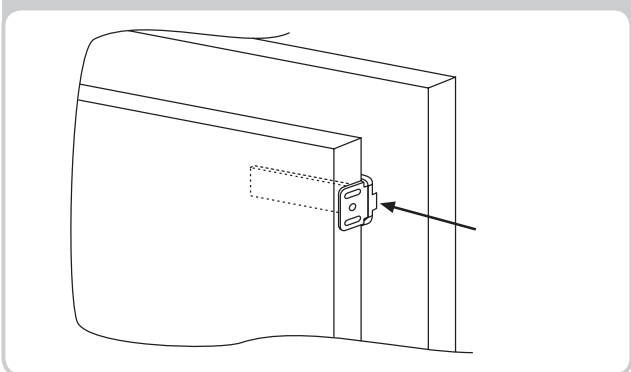
## ASSEMBLAGE DES PANNEAUX DE LA COLONNE ENCASTREE DES PORTES DE L'APPAREIL

L'appareil est équipé de dispositifs d'assemblage pour les portes de l'appareil avec les panneaux de colonne (glissière du support).

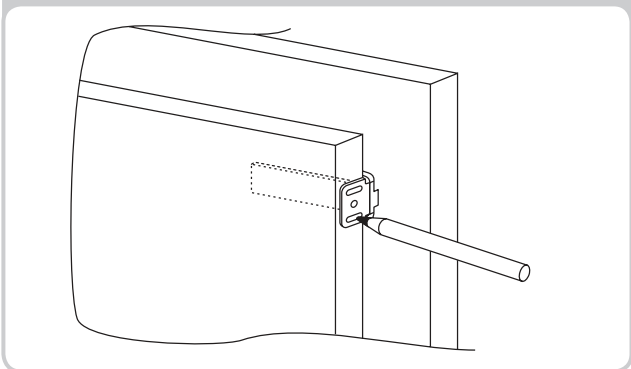
Fixer la glissière dans la partie intérieure du panneau de la colonne encastrée à la hauteur souhaitée et à environ 20 mm du câble extérieur de la porte.



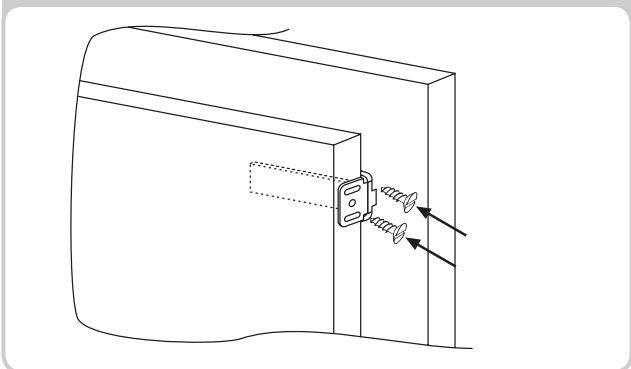
Ouvrir les portes de la colonne encastrée et du réfrigérateur. Positionner le support encastré dans la glissière, et ensuite l'introduire dans la porte du réfrigérateur.



Marquer les points de fixation des vis et percer avec un foret de 2,5 mm de diamètre.



Raccorder la porte de l'appareil avec le panneau du cabinet en se servant des rainures du support comme lignes directrices.



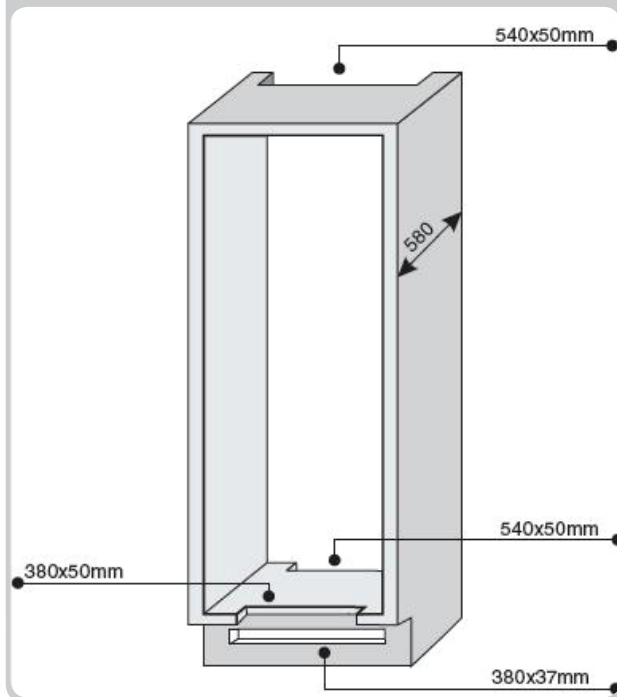
## PRECAUTIONS RELATIVES A UN FONCTIONNEMENT CORRECT

Une fois le produit incorporé, placer la partie arrière de la colonne en contact avec le mur de façon à empêcher tout accès au compartiment du compresseur.

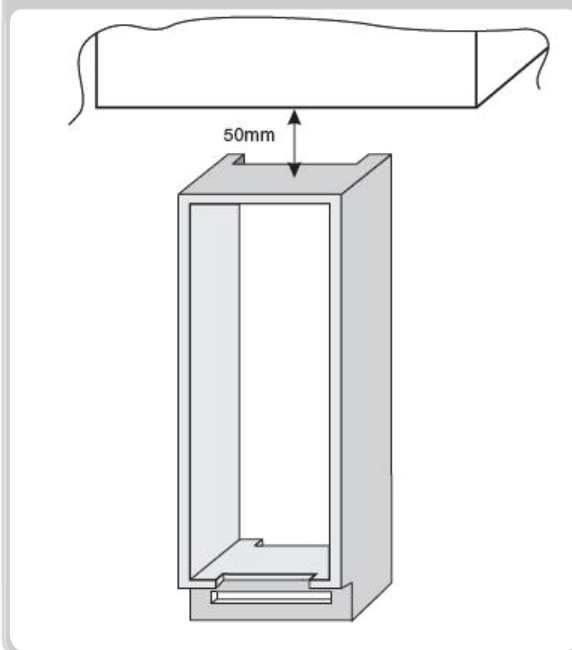
Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est essentiel de permettre une circulation appropriée de l'air de façon à refroidir le condensateur situé sur la partie arrière de l'appareil.

Pour cette raison, la colonne doit être équipée d'une cheminée arrière, dont l'ouverture supérieure ne doit pas être obstruée, et dotée d'une fente à l'avant recouverte d'une grille de ventilation.

Taille des découpes de l'unité.



Espace à conserver entre l'unité et le plafond.



## SUSPENDRE L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Si l'appareil ne doit pas fonctionner pendant une période prolongée :

- 1) Éteindre l'appareil (voir Fonctionnement).
- 2) Débrancher la fiche ou retirer le dispositif de sécurité.
- 3) Nettoyer l'appareil.
- 4) Laisser les portes de l'appareil ouvertes.

## DEPANNAGE

### PROBLEME

### CAUSE

### CORRECTION

<p><b>Le réfrigérateur et le congélateur ne refroidissent pas suffisamment.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les portes ne sont pas fermées.</li> <li>• Les portes sont ouvertes fréquemment.</li> <li>• Réglage incorrect de la température.</li> <li>• Le réfrigérateur et le congélateur ont été trop remplis.</li> <li>• La température ambiante est trop basse.</li> <li>• Absence de courant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la porte et les joints ferment correctement.</li> <li>• Éviter d'ouvrir les portes de manière inutile pendant un certain temps.</li> <li>• Contrôler le réglage de la température, et si possible, refroidir encore plus (voir Réglage de la température).</li> <li>• Attendre que la température du réfrigérateur ou du congélateur se stabilise.</li> <li>• Vérifier que la température ambiante est conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique (voir Installation).</li> <li>• Le cordon d'alimentation n'est pas correctement inséré.</li> <li>• Vérifier si l'appareil est éteint (voir Réglage de la température).</li> <li>• S'assurer qu'il y a du courant dans le logement.</li> </ul>
<p><b>Le moteur fonctionne en permanence.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les portes ne sont pas fermées.</li> <li>• Les portes sont ouvertes fréquemment.</li> <li>• La température ambiante est très élevée.</li> <li>• Épaisseur du givre supérieure à 3 mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que la porte est fermée et que les joints ferment correctement.</li> <li>• Éviter d'ouvrir les portes de manière inutile pendant un certain temps.</li> <li>• Vérifier que la température ambiante est conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique (voir Installation).</li> <li>• Régler l'affichage/thermostat sur une température plus chaude.</li> <li>• Dégivrer l'unité (voir Dégivrage).</li> </ul>
<p><b>Les aliments surgelés dégèlent.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plage de température ambiante est inférieure à la classe climatique de l'appareil. Le compresseur démarre rarement.</li> <li>• La porte du congélateur n'est pas fermée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déplacer l'unité dans une pièce plus chaude ou chauffer la pièce.</li> <li>• S'assurer que la porte est fermée et que le joint est suffisamment étanche.</li> </ul>

**SI VOUS N'AVEZ PAS PU RESOUDRE LE PROBLEME, CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE. VEUILLEZ INDIQUER LE TYPE DE DEFAUT ET LES INFORMATIONS CONTENUES SUR LA PLAQUE DE CET APPAREIL, SITUEE DANS LE COMPARTIMENT DU REFRIGERATEUR :**

- Le modèle de l'équipement.
- Le numéro de série.



## EN

FOR appliances without a 4-star compartment: this refrigerating appliance is not suitable for freezing foodstuffs

FOR a free standing appliance: this refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance

FOR Wine Coolers: this appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine

### FOOD STORAGE

Position different food in different compartments according to be below table

Refrigerator compartment	Type of food
Door or balconies of fridge compartment	<ul style="list-style-type: none"><li>Foods with natural preservatives, such as jams, juices, drinks, condiments.</li><li>Do not store perishable foods</li></ul>
Crisper drawers (salad drawer)	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruits, herbs and vegetables should be placed separately in the crisper bin</li><li>Do not store bananas, onions, potatoes, garlic in the refrigerator</li></ul>
Fridge shelf – middle	<ul style="list-style-type: none"><li>Dairy products, eggs</li></ul>
Fridge shelf – top	<ul style="list-style-type: none"><li>Foods that do not need cooking, such as ready-to-eat foods, deli meats, leftovers.</li></ul>
Freezer drawer(s)/tray	<ul style="list-style-type: none"><li>Foods for long-term storage</li><li>Bottom drawer for raw meat, poultry, fish</li><li>Middle drawer for frozen vegetables, chips.</li><li>Top tray for ice cream, frozen fruit, frozen baked goods.</li></ul>

- It's suggested to set the temperature at 4°C in the fridge compartment, and, where possible, at -18°C in the freezer compartment.
- For most food categories, the longest storage time in the fridge compartment is achieved with colder temperatures. Since some particular products (as fresh fruits and vegetables) may be damaged with colder temperatures, it is suggested to keep them in the crisper drawers, whenever present. If not present, maintain an average setting of the thermostat.
- For frozen food, refer to the storage time written on the food packaging. This storage time is achieved whenever the setting respects the reference temperatures of the compartment (one-star -6°C, two stars -12°C, three stars -18°C)

### POSITIONING

Install the appliance at a location where the ambient temperature corresponds to the climate class indicated on the rating plate of the appliance:

- 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'

#### **AVAILABILITY OF SPARE PARTS**

“Thermostats, temperature sensors, printed circuit boards and light sources are available for a minimum period of seven years after placing the last unit of the model on the market.

Door handles, door hinges, trays and baskets for a minimum period of seven years and door gaskets for a minimum period of 10 year, after placing the last unit of the model on the market”.

#### **GUARANTEE**

Minimum guarantee is: 2 years for EU Countries, 3 years for Turkey, 1 year for UK, 1 year for Russia, 3 years for Sweden, 2 years for Serbia, 5 years for Norway, 1 year for Morocco, 6 months for Algeria, Tunisia no legal warranty required.

#### **TECHNICAL ASSISTANCE**

To contact the technical assistance, visit our website: <https://corporate.haier-europe.com/en/>

Under the section “website”, choose the brand of your product and your country. You will be redirected to the specific website where you can find the telephone number and form to contact the technical assistance

For further information about the product, please consult <https://eprel.ec.europa.eu/> or scan the QR on the energy label supplied with the appliance



# BG

За охладителите за вино: „този уред е предназначен да се използва единствено за съхраняване на вино“

За свободностоящ уред: „този хладилен уред не е предназначен за вграждане“

За уреди без отделение 4 звезди: „този хладилен уред не е подходящ за замразяване на хранителни продукти“

## СКЛАД ЗА ХРАНА

Поставяйте различните храни в различните отделения, както е посочено в таблицата по-долу.

Отделение на хладилника	Вид храна
Вратата или поставките на вратата на хладилното отделение	<ul style="list-style-type: none"><li>• Храни с естествени консерванти като конфитюри, сокове, напитки, подправки.</li><li>• Не дръжте там бързоразвалящи се храни.</li></ul>
Чекмедже за плодове и зеленчуци (чекмедже за свежо съхранение)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Плодовете, билките и зеленчуците трябва да се поставят отделно.</li><li>• Не съхранявайте банани, лук, картофи и чесън в хладилника.</li></ul>
Рафт на хладилника – среден	<ul style="list-style-type: none"><li>• Млечни продукти, яйца</li></ul>
Рафт на хладилника – горен	<ul style="list-style-type: none"><li>• Храни, които не се нуждаят от готвене, като например готови за консумация храни, деликатесни меса, остатъци.</li></ul>
Чекмеджета/поставка на фризера	<ul style="list-style-type: none"><li>• Храни за дългосрочно съхранение.</li><li>• Най-долното чекмедже е за сурово месо, птици и риба.</li><li>• Средното чекмедже е за замразени зеленчуци и бланширани картофи.</li><li>• Най-горната поставка е за сладолед, замразени плодове и замразени печива.</li></ul>

- Препоръчва се температурата в хладилното отделение да се зададе на 4°C и, ако е възможно, на -18°C във фризерното отделение.
- За повечето категории храни най-дълъг срок на съхранение в хладилното отделение се постига при по-ниски температури. Тъй като определени продукти (като пресни плодове и зеленчуци) може да се развалят при по-ниски температури, се препоръчва да ги съхранявате в чекмеджетата за свежо съхранение, ако има такива. В противен случай поддържайте термостата на средна позиция.
- За замразени храни спазвайте срока за съхранение, посочен на опаковката на хранителния продукт. Този срок на съхранение се постига, когато настройката отговаря на референтните температури в отделението (една звезда -6°C, две звезди -12°C, три звезди -18°C).

## **ПОЗИЦИОНИРАНЕ**

Инсталирайте уреда на място, където температурата на околната среда съответства на климатичния клас, посочен на табелката с данни на уреда:

- Разширен умерен (SN): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 10 °C до 32 °C“
- Умерен (N): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 16 °C до 32 °C“
- Субтропичен (ST): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 16 °C до 38 °C“
- Тропичен (T): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 16 °C до 43 °C“

## **НАЛИЧНОСТ НА РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ**

термостати, температурни датчици, печатни платки и източници на светлина най-малко в продължение на седем години след пускането на пазара на последната бройка от модела. ръкохватки за врати, панти за врати, рафтове и чекмеджета най-малко в продължение на седем години, и уплътнения за врати най-малко в продължение на 10 години след пускането на пазара на последната бройка от модела;

## **ГАРАНЦИЯ**

Минималната гаранция е: 2 години за страните от ЕС, 3 години за Турция, 1 година за Обединеното кралство, 1 година за Русия, 3 години за Швеция, 2 години за Сърбия, 5 години за Норвегия, 1 година за Мароко, 6 месеца за Алжир; за Тунис не се изисква законова гаранция.

## **ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ**

За да се свържете с техническата помощ, посетете нашия уебсайт: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . В раздела „websites“ изберете марката на вашия продукт и вашата държава. Ще бъдете пренасочени към конкретния уебсайт, където можете да намерите телефонния номер и формуляра за връзка с техническата помощ

За допълнителна информация относно продукта, моля, консултирайте се с <https://eprel.ec.europa.eu/> или сканирайте QR на енергийния етикет, доставен с уреда

# ES

En el caso de los armarios para la conservación de vinos: «Aparato destinado a utilizarse exclusivamente para la conservación de vinos»

En el caso de los aparatos de libre instalación: «Este aparato no está destinado a utilizarse como aparato encastrable».

En el caso de los aparatos sin compartimento de cuatro estrellas: «Este aparato no es adecuado para la congelación de productos alimenticios».

## ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Coloque diferentes alimentos en diferentes compartimentos de acuerdo con la tabla siguiente.

Compartimentos del frigorífico	Tipo de alimento
Puerta o balcones del compartimento del frigorífico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos con conservantes naturales, como mermeladas, zumos, bebidas y condimentos.</li><li>• No almacene alimentos perecederos.</li></ul>
Cajón de verdura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las frutas, hierbas y verduras deben colocarse por separado en el recipiente de verdura.</li><li>• No guarde plátanos, cebollas, patatas ni ajos en el frigorífico.</li></ul>
Estante del frigorífico - central	<ul style="list-style-type: none"><li>• Productos lácteos, huevos</li></ul>
Estante del frigorífico - superior	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos que no necesitan cocinarse, como alimentos listos para comer, carnes delicatessen y sobras..</li></ul>
Cajones del congelador/ bandeja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos para almacenamiento a largo plazo.</li><li>• Cajón inferior para carne cruda, aves de corral y pescado.</li><li>• Cajón central para verduras congeladas y patatas fritas.</li><li>• Bandeja superior para helado, fruta congelada y productos horneados congelados.</li></ul>

- Se sugiere ajustar la temperatura a 4°C en el compartimento del frigorífico y, si es posible, a -18°C en el compartimento del congelador.
- Para la mayoría de las categorías de alimentos, el tiempo de almacenamiento más largo en el compartimento del frigorífico se logra con temperaturas más frías. Dado que algunos productos en particular (como frutas y verduras frescas) pueden dañarse con temperaturas más frías, se sugiere mantenerlos en los cajones de verduras, siempre que haya. Si no hay, mantenga un ajuste medio del termostato.
- Para alimentos congelados, consulte el tiempo de almacenamiento escrito en el envase de los alimentos. Este tiempo de almacenamiento se consigue siempre que el ajuste respete las temperaturas de referencia del compartimento (una estrella -6°C, dos estrellas -12°C, tres estrellas -18°C).

## **POSICIONAMIENTO**

Instale el aparato en un lugar donde la temperatura ambiente corresponda a la clase climática indicada en la placa de características del aparato:

- Templada extendida (SN): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 10 °C y 32 °C»
- Templada extendida (SN): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 10 °C y 32 °C»
- Subtropical (ST): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 16 °C y 38 °C»
- Tropical (T): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 16 °C y 43 °C»

## **DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS**

Termostatos, sensores de temperatura, placas de circuitos impresos y fuentes luminosas, durante un período de, como mínimo, siete años tras la introducción en el mercado de la última unidad del modelo.

Mangos de puerta, bisagras, bandejas y cestos, durante un período de, como mínimo, siete años, y juntas de puerta durante un período de, como mínimo, diez años tras la introducción en el mercado de la última unidad del modelo;

## **GARANTÍA**

La garantía mínima es: 2 años para los países de la UE, 3 años para Turquía, 1 año para el Reino Unido, 1 año para Rusia, 3 años para Suecia, 2 años para Serbia, 5 años para Noruega, 1 año para Marruecos y 6 meses para Argelia. En Túnez no se requiere garantía legal.

## **ASISTENCIA TÉCNICA**

Para ponerse en contacto con la asistencia técnica, visite nuestro sitio web: <https://corporate.haier-europe.com/en/>. En la sección "websites", elija la marca de su producto y su país. Serás redirigido al sitio web específico donde podrás encontrar el número de teléfono y el formulario para contactar con la asistencia técnica.

Para más información sobre el producto, consulte <https://eprel.ec.europa.eu/> o escanee el QR en la etiqueta energética suministrada con el aparato.

# CS

U spotřebičů pro uchovávání vína: „Tento spotřebič je určen výhradně k uchovávání vína.“

U volně stojícího spotřebiče: „Tento chladicí spotřebič není určen k vestavění.“

U spotřebičů bez prostoru označeného čtyřmi hvězdičkami: „Tento chladicí spotřebič není vhodný pro mražení potravin.“

## SKLAD POTRAVIN

Umíst'ujte různé potraviny do různých oddílů podle níže uvedené tabulky

Prostory chladničky	Typ jídla
Dveře nebo dveřní přihrádky chladničky	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potraviny s přírodními konzervačními látkami, jako jsou džemy, džusy, nápoje, koření.</li><li>• Neuchovávejte potraviny podléhající zkáze.</li></ul>
Zásuvka na ovoce a zeleninu (zásuvka na salát)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovoce, byliny a zelenina by měly být umístěny samostatně do koše na ovoce a zeleninu.</li><li>• V chladničce neuchovávejte banány, cibuli, brambory, česnek.</li></ul>
Police lednice – uprostřed	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mléčné výrobky, vejce</li></ul>
Police chladničky – nahoře	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potraviny, které není potřebné vařit, jako jsou hotová jídla, delikatesy, zbytky.</li></ul>
Zásuvka/zásobník mrazničky	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potraviny pro dlouhodobé skladování.</li><li>• Spodní zásuvka na syrové maso, drůbež, ryby.</li><li>• Prostřední zásuvka na mraženou zeleninu, hranolky.</li><li>• Horní podnos na zmrzlinu, mražené ovoce, mražené pečivo.</li></ul>

- Doporučuje se nastavit teplotu v chladničce na 4°C a v mrazničce pokud možno na -18°C.
- U většiny kategorií potravin je nejdelší doba skladování v chladničce dosažena při nižších teplotách. Vzhledem k tomu, že některé konkrétní produkty (jako čerstvé ovoce a zelenina), pokud jsou přítomny, mohou být poškozeny chladnějšími teplotami, doporučuje se uchovávat je v zásuvkách. Pokud nejsou přítomny, udržujte průměrné nastavení termostatu.
- Pokud jde o zmrazené potraviny, podívejte se na dobu skladování uvedenou na obalu potravin. Tato doba skladování je dosažena vždy, když nastavení respektuje referenční teploty oddílů (jednohvězdičkový -6°C, dvouhvězdičkový -12°C, tříhvězdičkový -18°C).

## **UMÍSTĚNÍ**

Instalujte spotřebič na místo, kde okolní teplota odpovídá klimatické třídě uvedené na typovém štítku spotřebiče:

- Rozšířené mírné pásmo (SN): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 10 °C do 32 °C.“
- Mírné pásmo (N): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 16 °C do 32 °C.“
- Subtropické pásmo (ST): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 16 °C do 38 °C.“
- Tropické pásmo (T): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 16 °C do 43 °C.“

## **DOSTUPNOST NÁHRADNÍCH DÍLŮ**

Termostaty, teplotní čidla, desky plošných spojů a zdroje světla, po dobu alespoň sedmi let poté, co byl na trh uveden poslední kus daného modelu;

Dveřní kliky, dveřní závěsy, příhrádka a koše po dobu alespoň sedmi let a těsnění dveří po dobu alespoň deseti let poté, co byl na trh uveden poslední kus daného model

## **ZÁRUKA**

Minimální záruka je: 2 roky pro země EU, 3 roky pro Turecko, 1 rok pro Spojené království, 1 rok pro Rusko, 3 roky pro Švédsko, 2 roky pro Srbsko, 5 let pro Norsko, 1 rok pro Maroko, 6 měsíců pro Alžírsko, pro Tunisko není vyžadována žádná právní záruka.

## **TECHNICKÁ POMOC**

Chcete-li kontaktovat technickou pomoc, navštivte naše webové stránky: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . V sekci „websites“ vyberte značku vašeho produktu a vaši zemi. Budete přeměrování na konkrétní webovou stránku, kde najdete telefonní číslo a formulář pro kontaktování technické pomoci

Další informace o produktu naleznete na adrese <https://eprel.ec.europa.eu/> nebo naskenujte QR na energetickém štítku dodaném se zařízením

# DA

Hvad angår vinkøleskabe: Apparatet er udelukkende beregnet til opbevaring af vin.

Hvad angår fritstående apparater følgende tekst: Dette køle/fryseapparat er ikke beregnet til brug som indbygget apparat.

Hvad angår apparater uden 4-stjernerum: Dette køle/fryseapparat er ikke egnet til indfrysning af fødevarer.

## MADOPBEVARING

Placer forskellige madvarer i forskellige rum i henhold til nedenstående tabel

Køleskab	Type mad
Dør eller altaner i køleskabet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mad med naturlige konserveringsmidler, såsom syltetøj, juice, drikkevarer, krydderier.</li><li>• Opbevar ikke letfordærlige fødevarer</li></ul>
Crisper skuffer (salat skuffe)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frugt, krydderurter og grøntsager skal anbringes separat i den skarpere beholder</li><li>• Opbevar ikke bananer, løg, kartofler, hvidløg i køleskabet</li></ul>
Køleskabshylde - midt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mejeriprodukter, æg</li></ul>
Køleskabshylde - top	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fødevarer, der ikke behøver at samles, såsom madlavede, delikatesser, rester.</li></ul>
Fryseskuffe (r) / bakke	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fødevarer til langtidsopbevaring</li><li>• Nederste skuffe til rå møde, fjerkræ, fisk</li><li>• Mellemskuffe til frosne grøntsager, chips.</li><li>• Topbakke til is, frosen frugt, frosne bagværk.</li></ul>

- Det foreslås at indstille temperaturen til 4°C i køleskabet, og om muligt til -18°C i fryserummet.
- For de fleste fødevarer kategorier opnås den længste opbevaringstid i køleskabet ved koldere temperaturer. Da nogle bestemte produkter (som friske frugter og grøntsager) kan blive beskadiget ved koldere temperaturer, foreslås det at opbevare dem i frisk-skufferne, når de er til stede. Hvis de ikke er til stede, opretholdes en gennemsnitlig indstilling af termostaten.
- For frosne fødevarer henvises til den opbevaringstid, der er skrevet på fødevareremballagen. Denne opbevaringstid opnås, når indstillingen respekterer rummets referencetemperaturer (1-stjerne -6 °C, 2-stjerner -12 °C, 3-stjerner -18 °C).

## **POSITIONERING**

Installer apparatet et sted, hvor omgivelsestemperaturen svarer til den klimaklasse, der er angivet på apparatets typeskilt:

- Udvidet tempereret (SN): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 10 °C og 32 °C.«
- Tempereret (N): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 16 °C og 32 °C.«
- Subtropisk (ST): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 16 °C og 38 °C.«
- Tropisk (T): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 16 °C og 43 °C.«

## **TILGÆNGELIGHED AF RESERVEDELE**

Termostater, temperatursensorer, printkort og udskiftelige lyskilder er tilgængelige i mindst syv år efter konvertering af den sidste enhed i en model

Dørhåndtag, dørhængsler, bakker og kurve i mindst syv år samt dørtætninger er tilgængelige i en periode på mindst ti år efter konvertering af den sidste enhed i en model.

## **GARANTI**

Minimumsgaranti er: 2 år for EU-lande, 3 år for Tyrkiet, 1 år for Storbritannien, 1 år for Rusland, 3 år for Sverige, 2 år for Serbien, 5 år for Norge, 1 år for Marokko, 6 måneder for Algeriet, Tunesien kræves ingen juridisk garanti.

## **TEKNISK ASSISTANCE**

For at kontakte teknisk assistance, besøg vores websted: <https://corporate.haier-europe.com/en/> .

Under afsnittet "website" skal du vælge mærke på dit produkt og dit land. Du vil blive omdirigeret til det specifikke websted, hvor du kan finde telefonnummeret og formularen til at kontakte teknisk assistance

For yderligere information om produktet, se <https://eprel.ec.europa.eu/> eller scan QR på energimærket, der følger med apparatet.



# DE

Für Weinlagerschränke: „Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt.“

Für freistehende Geräte: „Dieses Kühlgerät ist nicht für die Verwendung als Einbaugerät bestimmt.“

Für Geräte ohne 4-Sterne-Fach: „Dieses Kühlgerät ist nicht für das Einfrieren von Lebensmitteln geeignet“

## ESSENSLAGER

Positionieren Sie verschiedene Lebensmittel in verschiedenen Fächern gemäß der folgenden Tabelle

Kühlschrankfach	Art von Essen
Tür oder Balkon des Kühlfachs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittel mit natürlichen Konservierungsstoffen wie Marmeladen, Säften, Getränken und Gewürzen.</li><li>• Lagern Sie keine verderblichen Lebensmittel</li></ul>
Crisper Schubladen (Salatschublade)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obst, Kräuter und Gemüse sollten separat in den Crisperbehälter gegeben werden</li><li>• Lagern Sie Bananen, Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch nicht im Kühlschrank</li></ul>
Kühlschrankregal - Mitte	<ul style="list-style-type: none"><li>• Milchprodukte, Eier</li></ul>
Kühlschrankregal - oben	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittel, die nicht gekocht werden müssen, wie verzehrfertige Lebensmittel, Wurstwaren und Essensreste.</li></ul>
Gefrierschublade (n) / Tablett	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittel zur Langzeitlagerung</li><li>• Untere Schublade für rohes Fleisch, Geflügel und Fisch</li><li>• Mittlere Schublade für gefrorenes Gemüse, Pommes</li><li>• Oberes Tablett für Eis, gefrorenes Obst und gefrorene Backwaren.</li></ul>

- Es wird empfohlen, die Temperatur im Kühlschrankfach auf 4 °C und, wenn möglich, im Gefrierfach auf -18 °C einzustellen.
- Bei den meisten Arten von Lebensmitteln wird die längste Lagerzeit im Kühlschrankfach bei kälteren Temperaturen erreicht. Da bestimmte Produkte (wie frisches Obst und Gemüse) bei kälteren Temperaturen Schaden nehmen können, sollten sie möglichst im Gemüsefach (sofern vorhanden) aufbewahrt werden. Andernfalls sollte eine durchschnittliche Thermostateinstellung beibehalten werden.
- Bei Tiefkühlkost ist auf die auf der Lebensmittelverpackung angegebene Aufbewahrungszeit zu achten. Diese Aufbewahrungszeit wird erreicht, wenn bei den Einstellungen die Referenztemperaturen für das Fach beachtet werden (1 Stern: -6 °C, 2 Sterne: -12 °C, 3 Sterne: -18 °C).

## **POSITIONIERUNG**

Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem die Umgebungstemperatur der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Klimaklasse entspricht:

- Erweiterte gemäßigte Zone (SN): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 32 °C bestimmt.“
- Gemäßigte Zone (N): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 32 °C bestimmt.“
- Subtropische Zone (ST): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 38 °C bestimmt.“
- Tropische Zone (T): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 43 °C bestimmt.“

## **VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN**

Thermostate, Temperatursensoren, Leiterplatten und Lichtquellen sind nach dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells mindestens sieben Jahre lang verfügbar.

Türgriffe, Türscharniere, Tablets und Körbe für einen Zeitraum von mindestens sieben Jahren und Türdichtungen für einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren, nachdem die letzte Einheit des Modells auf den Markt gebracht wurde

## **GARANTIE**

Die Mindestgarantie beträgt: 2 Jahre für EU-Länder, 3 Jahre für die Türkei, 1 Jahr für Großbritannien, 1 Jahr für Russland, 3 Jahre für Schweden, 2 Jahre für Serbien, 5 Jahre für Norwegen, 1 Jahr für Marokko, 6 Monate für Algerien. Tunesien keine gesetzliche Garantie erforderlich.

## **TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG**

Um die technische Unterstützung zu kontaktieren, besuchen Sie unsere Website:

<https://corporate.haier-europe.com/en/> . Wählen Sie im Bereich „Website“ die Marke Ihres Produkts und Ihr Land aus. Sie werden auf die jeweilige Website weitergeleitet, auf der Sie die Telefonnummer und das Formular finden, um die technische Unterstützung zu kontaktieren

Weitere Informationen zum Produkt erhalten Sie unter <https://eprel.ec.europa.eu/> oder scannen Sie den QR auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett

# EL

Για συσκευές συντήρησης κρασιών: «Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη συντήρηση κρασιών»

Για ελεύθερη συσκευή: «η παρούσα ψυκτική συσκευή δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως εντοιχιζόμενη συσκευή»

Για συσκευές χωρίς θάλαμο 4 αστέρων: «η παρούσα ψυκτική συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την κατάψυξη τροφίμων»

## ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τοποθετήστε διαφορετικά τρόφιμα σε διαφορετικά διαμερίσματα σύμφωνα με τον πίνακα που ακολουθεί

Χώροι θαλάμου ψυγείου	Είδος προϊόντος
Πόρτα ή ράφια θαλάμου ψυγείου	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τρόφιμα με φυσικά συντηρητικά, όπως μαρμελάδες, χυμοί, ποτά, καρκεύματα.</li><li>• Μη φυλάσσετε αλλοιώσιμα τρόφιμα.</li></ul>
Συρτάρι λαχανικών (συρτάρι σαλάτας)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τα φρούτα, τα βότανα και τα λαχανικά πρέπει να τοποθετούνται χωριστά στον χώρο των λαχανικών.</li><li>• Μην αποθηκεύετε μπανάνες, κρεμμύδια, πατάτες, σκόρδο στο ψυγείο.</li></ul>
Ράφι ψυγείου - μεσαίο	<ul style="list-style-type: none"><li>• Γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά</li></ul>
Ράφι ψυγείου - επάνω	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τρόφιμα που δεν χρειάζονται μαγειρέμα, όπως έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, αλλαντικά, περισεύματα.</li></ul>
Συρτάρι (-α)/δίσκος καταψύκτη	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τρόφιμα για μακροχρόνια αποθήκευση.</li><li>• Κάτω συρτάρι για ωμό κρέας, πουλερικά, ψάρια.</li><li>• Μεσαίο συρτάρι για κατεψυγμένα λαχανικά, πατάτες.</li><li>• Επάνω δίσκος για παγωτό, παγωμένα φρούτα, κατεψυγμένα μαγειρεμένα προϊόντα.</li></ul>

- Προτείνεται η ρύθμιση της θερμοκρασίας στους 4°C στον θάλαμο του ψυγείου και, όπου είναι εφικτό, στους -18°C στον θάλαμο της κατάψυξης.
- Για τις περισσότερες κατηγορίες τροφίμων, ο μεγαλύτερος χρόνος αποθήκευσης στον θάλαμο του ψυγείου επιτυγχάνεται με ψυχρότερες θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι ορισμένα συγκεκριμένα προϊόντα (όπως τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά) μπορεί να καταστραφούν με ψυχρότερες θερμοκρασίες, συνιστάται να τα διατηρείτε στα συρτάρια των λαχανικών, όπου υπάρχουν. Εάν δεν υπάρχουν, διατηρήστε μια μέση ρύθμιση του θερμοστάτη.
- Για κατεψυγμένα τρόφιμα, ανατρέξτε στον χρόνο αποθήκευσης που αναγράφεται επάνω στην συσκευασία των τροφίμων. Αυτός ο χρόνος αποθήκευσης επιτυγχάνεται κάθε φορά που η ρύθμιση είναι σύμφωνη με τις θερμοκρασίες αναφοράς του θαλάμου (ένα αστέρι - 6°C, δύο αστέρια -12°C, τρία αστέρια -18°C).

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σημείο όπου η θερμοκρασία του περιβάλλοντος αντιστοιχεί στην κλιματική κλάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Για ψυκτικές συσκευές με κλιματική κλάση:

- Εκτεταμένη εύκρατη (SN): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 10 °C έως 32 °C»
- Εύκρατη (N): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 16 °C έως 32 °C»
- Υποτροπική (ST): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 16 °C έως 38 °C»
- Τροπική (T): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 16 °C έως 43 °C»

## ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΜΕΡΩΝ

Οι θερμοστάτες, οι αισθητήρες θερμοκρασίας, οι πλακέτες τυπωμένων κυκλωμάτων και οι πηγές φωτός διατίθενται για τουλάχιστον επτά χρόνια μετά την κυκλοφορία του τελευταίου τμήματος του μοντέλου

λαβές πορτών, λαβές πορτών, ράφια και καλάθια για ελάχιστη περίοδο επτά ετών και στεγανοποιήσεις πορτών για ελάχιστη περίοδο 10 ετών, διαθέτοντας το τελευταίο μέρος του μοντέλου στην αγορά.

## ΕΓΓΥΗΣΗ

Η ελάχιστη εγγύηση είναι: 2 έτη για τις χώρες της ΕΕ, 3 έτη για την Τουρκία, 1 έτος για το Ηνωμένο Βασίλειο, 1 έτος για τη Ρωσία, 3 έτη για τη Σουηδία, 2 έτη για τη Σερβία, 5 έτη για τη Νορβηγία, 1 έτος για το Μαρόκο, 6 μήνες για την Αλγερία, στην Τυνησία δεν απαιτείται νομική εγγύηση.

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ

Για να επικοινωνήσετε με την τεχνική βοήθεια, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Στην ενότητα "websites", επιλέξτε τη μάρκα του προϊόντος σας και τη χώρα σας. Θα ανακατευθυνθείτε στον συγκεκριμένο ιστότοπο όπου μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου και τη φόρμα για να επικοινωνήσετε με την τεχνική βοήθεια

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν, συμβουλευτείτε τη διεύθυνση <https://eprel.ec.europa.eu/> ή σαρώστε το QR στην ενεργειακή ετικέτα που παρέχεται με τη συσκευή.

# FR

Autres appareils de stockage du vin: «Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.»

Pour un appareil à pose libre: «Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable»

Pour les appareils sans compartiment «quatre étoiles»: «Cet appareil de réfrigération ne convient pas pour la congélation de denrées alimentaires»;

## STOCKAGE ALIMENTAIRE

Positionnez des aliments différents dans des compartiments différents selon le tableau ci-dessous

Compartiments du réfrigérateur	Type d'aliments
Porte ou balconnets du compartiment réfrigérateur	<ul style="list-style-type: none"><li>Aliments contenant des agents de conservation naturels, tels que confitures, jus, boissons, condiments.</li><li>Ne pas entreposer d'aliments périssables.</li></ul>
Bac à légumes ( tiroir à salade)	<ul style="list-style-type: none"><li>Les fruits, les herbes et les légumes doivent être placés séparément dans le bac à légumes.</li><li>Ne pas conserver les bananes, oignons, pommes de terre et l'ail au réfrigérateur.</li></ul>
Clayette du réfrigérateur - milieu	<ul style="list-style-type: none"><li>Produits laitiers, œufs</li></ul>
Clayette du réfrigérateur - supérieure	<ul style="list-style-type: none"><li>Les aliments qui n'ont pas besoin de cuisson, comme les aliments prêts à consommer, les charcuteries et les restes.</li></ul>
Tiroir(s)/grille du congélateur	<ul style="list-style-type: none"><li>Aliments destinés à être conservés longtemps.</li><li>Tiroir inférieur pour la viande crue, la volaille, le poisson.</li><li>Tiroir central pour les légumes surgelés, les frites.</li><li>Grille supérieure pour les crèmes glacées, fruits congelés, produits de boulangerie congelés.</li></ul>

- Il est suggéré de régler la température à 4°C dans le compartiment réfrigérateur et, si possible, à -18°C dans le compartiment congélateur.
- Pour la plupart des catégories d'aliments, le temps de stockage le plus long dans le compartiment réfrigérateur est atteint avec des températures plus froides. Étant donné que certains produits particuliers (comme les fruits et légumes frais) peuvent être endommagés par des températures plus froides, il est suggéré de les conserver dans les bacs à légumes, s'il y en a. Dans le cas contraire, maintenir un réglage moyen du thermostat.
- Pour les aliments congelés, se reporter à la durée de conservation inscrite sur l'emballage des aliments. Cette durée de conservation est atteinte lorsque le réglage respecte les températures de référence du compartiment (une étoile -6°C, deux étoiles -12°C, trois étoiles -18°C).

## **POSITIONNEMENT**

Installez cet appareil à un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- 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»

## **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE**

Les thermostats, les capteurs de température, les cartes de circuit imprimé et les sources lumineuses sont disponibles pour une période minimale de sept ans à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle;

Les poignées de porte, gonds de porte, plateaux et bacs, sont disponibles pour une période minimale de sept ans, et les joints de porte sont disponibles pour une période minimale de 10 ans à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle;

## **GARANTIE**

La garantie minimale est : 2 ans pour les pays de l'UE, 3 ans pour la Turquie, 1 an pour le Royaume-Uni, 1 an pour la Russie, 3 ans pour la Suède, 2 ans pour la Serbie, 5 ans pour la Norvège, 1 an pour le Maroc, 6 mois pour l'Algérie, pas de garantie légale requise pour la Tunisie.

## **ASSISTANCE TECHNIQUE**

Pour contacter l'assistance technique, visitez notre site Internet: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Dans la section «websites», choisissez la marque de votre produit et votre pays. Vous serez redirigé vers le site Web spécifique où vous pouvez trouver le numéro de téléphone et le formulaire pour contacter l'assistance technique

Pour plus d'informations sur le produit, veuillez consulter <https://eprel.ec.europa.eu/> ou scannez le QR sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil

# HR

Za uređaje za čuvanje vina; „Ovaj je uređaj namijenjen isključivo čuvanju vina.”

Za samostojeće uređaje: „Ovaj samostojeći uređaj nije namijenjen za uporabu kao ugradbeni uređaj.”

Za uređaje bez odjeljka s četiri zvjezdice: „Ovaj rashladni uređaj nije primjeren za zamrzavanje hrane.”

## SPREMIŠTE HRANE

Različitu hranu stavite u različite odjeljke prema tablici

Odjeljci hladnjaka	Vrsta hrane
Vrata ili police na vratima hladnjaka	<ul style="list-style-type: none"><li>Hrana s prirodnim konzervansima, kao što su džemovi, sokovi, pića, začini.</li><li>Nemojte čuvati kvarljivu hranu.</li></ul>
Ladica za krumpir (ladica za salatu)	<ul style="list-style-type: none"><li>Voće, bilje i povrće treba staviti odvojeno u donju ladicu.</li><li>Ne čuvajte banane, luk, krumpir, češnjak u hladnjaku.</li></ul>
Polica hladnjaka – srednja	<ul style="list-style-type: none"><li>Mliječni proizvodi, jaja</li></ul>
Polica hladnjaka – vrh	<ul style="list-style-type: none"><li>Namirnice koje ne trebaju kuhanje, kao što su gotove namirnice, meso delikatesa, ostaci hrane.</li></ul>
Ladica/ladice zamrzivača	<ul style="list-style-type: none"><li>Hrana za dugotrajno skladištenje.</li><li>Donja ladica za sirovo meso, perad, ribu.</li><li>Srednja ladica za smrznuto povrće, čips.</li><li>Gornji pladanj za sladoled, smrznuto voće, smrznuta peciva.</li></ul>

- Preporučuje se podešavanje temperature na 4 °C u odjeljku hladnjaka i, ako je moguće, na -18 °C u odjeljku zamrzivača.
- Za većinu kategorija namirnica, najduže vrijeme čuvanja u odjeljku hladnjaka postiže se s hladnijim temperaturama. Budući da neki određeni proizvodi (kao što su svježe voće i povrće) mogu biti oštećeni hladnijim temperaturama, preporučuje se da ih držite u ladicama spremnika, kad god su prisutni. Ako nije prisutan, održavajte prosječnu postavku termostata.
- Za zamrznute namirnice pogledajte vrijeme čuvanja zapisano na pakiranju namirnica. Ovo vrijeme pohrane postiže se kad god postavka poštuje referentne temperature odjeljka (jedna zvjezdica -6 °C, dvije zvjezdice -12 °C, tri zvjezdice -18 °C).

## **POZICIONIRANJE**

Ugradite aparat na mjesto gdje temperatura okoline odgovara klimatskom razredu navedenom na natpisnoj pločici uređaja:

- Prošireni umjereni (SN): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 10 °C do 32 °C.”
- Umjereni (N): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 16 °C do 32 °C.”
- Suptropski (ST): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 16 °C do 38 °C.”
- Tropski (T): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 16 °C do 43 °C.”

## **DOSTUPNOST REZERVNIH DIJELOVA**

termostate, senzore temperature, tiskane pločice i izvore svjetlosti na razdoblje od barem sedam godina nakon stavljanja posljednje jedinice modela na tržište; kvake, šarke, ladice i košare na razdoblje od barem sedam godina te brtve vrata na razdoblje od barem 10 godina nakon stavljanja posljednje jedinice modela na tržište;

## **JAMSTVO**

Minimalno jamstvo je: 2 godine za zemlje EU, 3 godine za Tursku, 1 godina za Veliku Britaniju, 1 godina za Rusiju, 3 godine za Švedsku, 2 godine za Srbiju, 5 godina za Norvešku, 1 godina za Maroko, 6 mjeseci za Alžir, za Tunis nije potrebno pravno jamstvo.

## **TEHNIČKA PODRŠKA**

Da biste kontaktirali tehničku pomoć, posjetite našu web stranicu: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . U odjeljku "websites" odaberite marku svog proizvoda i svoju zemlju. Bit ćete preusmjereni na određeno web mjesto na kojem možete pronaći telefonski broj i obrazac za kontaktiranje tehničke pomoći

Dodatne informacije o proizvodu potražite na <https://eprel.ec.europa.eu/> ili skenirajte QR na energetskoj naljepnici isporučenoj s uređajem



# IT

Per i frigoriferi cantina: «Apparecchio destinato esclusivamente alla conservazione del vino»

Per gli apparecchi a libera installazione: «Apparecchio di refrigerazione non destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso»

Per gli apparecchi senza uno scomparto a 4 stelle: «Apparecchio di refrigerazione non idoneo al congelamento di alimenti»

## CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Posizionare diversi alimenti in diversi scomparti secondo la tabella sottostante

Vani frigoriferi	Tipo di alimento
Porta o balconi del vano frigorifero	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimenti con conservanti naturali, come marmellate, succhi di frutta, bevande, condimenti.</li><li>Non conservare alimenti deperibili.</li></ul>
Cassetto crisper (cassetto insalata)	<ul style="list-style-type: none"><li>Frutta, erbe e verdura devono essere collocati separatamente nel contenitore più fresco.</li><li>Non conservare banane, cipolle, patate, aglio in frigorifero.</li></ul>
Ripiano frigorifero - centrale	<ul style="list-style-type: none"><li>Prodotti lattiero-caseari, uova</li></ul>
Ripiano frigorifero - top	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimenti che non necessitano di cottura, come cibi pronti da mangiare, salumi, avanzi.</li></ul>
Cassetto/i congelatore/vassoio	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimenti per la conservazione a lungo termine.</li><li>Cassetto inferiore per carne cruda, pollame, pesce.</li><li>Cassetto centrale per verdure surgelate, patatine.</li><li>Vassoio superiore per gelato, frutta surgelata, prodotti da forno surgelati.</li></ul>

- Si consiglia di impostare la temperatura a 4°C nel vano frigorifero e, se possibile, a -18°C nel vano freezer.
- Per la maggior parte delle categorie di alimenti, il tempo di conservazione più lungo nel vano frigorifero si ottiene con temperature più fredde. Poiché alcuni prodotti particolari (come frutta e verdura fresca) possono essere danneggiati da temperature più fredde, si consiglia di conservarli nei cassetti verdura, quando presenti. Se non sono presenti, mantenere un'impostazione media del termostato.
- Per gli alimenti surgelati, fare riferimento al tempo di conservazione scritto sulla confezione degli alimenti. Questo tempo di conservazione si ottiene quando l'impostazione rispetta le temperature di riferimento del vano (una stella -6°C, due stelle -12°C, tre stelle -18°C).

## **POSIZIONAMENTO**

Installare il frigorifero in un luogo in cui la temperatura ambientale corrisponda alla classe climatica indicata nell'etichetta dell'apparecchio:

- Temperata estesa (SN): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C»
- Temperata (N): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 32 °C»
- Subtropicale (ST): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 38 °C»
- Tropicale (T): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 43 °C»

## **DISPONIBILITA' DEI RICAMBI**

termostati, sensori di temperatura, schede a circuiti stampati e sorgenti luminose sono disponibili per un periodo minimo di sette anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello; maniglie e cerniere delle porte, vassoi e cesti sono disponibili per un periodo minimo di sette anni e guarnizioni delle porte per un periodo minimo di dieci anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello;

## **GARANZIA**

La garanzia minima è: 2 anni per i Paesi UE, 3 anni per la Turchia, 1 anno per il Regno Unito, 1 anno per la Russia, 3 anni per la Svezia, 2 anni per la Serbia, 5 anni per la Norvegia, 1 anno per il Marocco, 6 mesi per l'Algeria, la Tunisia nessuna garanzia legale richiesta.

## **ASSISTENZA TECNICA**

Per contattare l'assistenza tecnica, visitare il nostro sito Web: <https://corporate.haier-europe.com/en/> .

Nella sezione "websites", scegli la marca del tuo prodotto e il tuo paese. Verrai reindirizzato al sito specifico dove potrai trovare il numero di telefono e il modulo per contattare l'assistenza tecnica

Per ulteriori informazioni sul prodotto, consultare <https://eprel.ec.europa.eu/> o eseguire la scansione del QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio

# HU

A bortároló készülékek esetében: „Ezt a készüléket kizárólag bor tárolására tervezték.”

Szabadon álló készülékek esetében: „Ezt a hűtőkészüléket nem beépítésre tervezték.”

4-csillagos rekesszel nem rendelkező készülékek esetében: „Ez a hűtőkészülék nem alkalmas élelmiszerek fagyasztására.”

## ÉTEL TÁROLÓ

A különböző ételeket az alábbi táblázat szerint helyezze el a hűtőszekrényben

Hűtőszekrény részei	Étel típusa
Hűtőtér ajtaja vagy ajtópolcai	<ul style="list-style-type: none"><li>• Természetes módon tartósított élelmiszerek, mint például dzsemek, gyümölcslevek, italok, fűszerek.</li><li>• Ne tároljon romlandó élelmiszereket.</li></ul>
Frissentartó fiók (salátás fiók)	<ul style="list-style-type: none"><li>• A gyümölcsöket, gyógynövényeket és zöldségeket külön kell elhelyezni a frissentartó fiókban.</li><li>• Ne tároljon banánt, hagymát, burgonyát, fokhagymát a hűtőszekrényben.</li></ul>
Hűtőszekrény polc – középső	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tejtermékek, tojás</li></ul>
Hűtőszekrény polc – felső	<ul style="list-style-type: none"><li>• Főzést nem igénylő élelmiszerek, például fogyasztásra kész élelmiszerek, csemegehús, maradékok.</li></ul>
Fagyasztó fiók(ok)/tálca	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hosszú távú tárolásra szánt élelmiszerek.</li><li>• Alsó fiók: nyers hús, baromfi, hal.</li><li>• Középső fiók: fagyasztott zöldségek, chips.</li><li>• Felső tálca: fagylalt, fagyasztott gyümölcs, fagyasztott pékáru.</li></ul>

- Javasoljuk, hogy a hűtőtérben állítsa a hőmérsékletet 4°C-ra, és ha lehetséges, a fagyasztóban -18°C-ra.
- A legtöbb élelmiszer esetén a hűtőtérben a leghosszabb tárolási idő alacsonyabb hőmérsékleten érhető el. Mivel bizonyos termékek (mint friss gyümölcsök és zöldségek) alacsonyabb hőmérsékleten károsodhatnak, javasoljuk, hogy tartsa ezeket a frissentartó fiókban, ha van. Ha nincs, állítsa átlagos értékre a termosztátot.
- Fagyasztott élelmiszer esetén olvassa el az élelmiszer csomagolásán feltüntetett tárolási időt. Ez a tárolási idő akkor érvényes, ha a beállítás megfelel a fagyasztó referencia hőmérsékletének (egy csillag -6°C, két csillag -12°C, három csillag -18°C).

## **POZÍCIONÁLÁS**

Telepítse a készüléket olyan helyre, ahol a környezeti hőmérséklet megfelel a készülék adattábláján feltüntetett éghajlati osztálynak:

- Kiterjesztett mérsékelt övi (SN): „Ezt a hűtőkészüléket 10 °C és 32 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”
- Mérsékelt övi (N): „Ezt a hűtőkészüléket 16 °C és 32 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”
- Szubtrópusi övi (ST): „Ezt a hűtőkészüléket 16 °C és 38 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”
- Trópusi övi (T): „Ezt a hűtőkészüléket 16 °C és 43 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”

## **PÓTALKATRÉSZEK ELÉRHETŐSÉGE**

termosztátok, hőmérséklet-érzékelők, nyomtatott áramköri kártyák és fényforrások egy modell utolsó darabjának forgalomba hozatalát követően legalább hét évig; ajtónyitó fogók, ajtózsanerók, tálcák és kosarak egy modell utolsó darabjának forgalomba hozatalát követően legalább hét évig, továbbá ajtótomítések egy modell utolsó darabjának forgalomba hozatalát követően legalább 10 évig;

## **GARANCIA**

A minimális garancia: az EU tagállamaiban 2 év, Törökországban 3 év, az Egyesült Királyságban 1 év, Oroszországban 1 év, Svédországban 3 év, Szerbiában 2 év, Norvégiában 5 év, Marokkóban 1 év Marokkó, Algériában 6 hónap, Tunézia esetén pedig nincs előírva garanciavállalási kötelezettség.

## **TECHNIKAI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS**

A technikai segítségnyújtáshoz látogasson el weboldalunkra: <https://corporate.haier-europe.com/en/>. A „weboldal” részben válassza ki a termék márkáját és az országot. Átírányítanak az adott weboldalra, ahol megtalálhatja a telefonszámot és az űrlapot a technikai segítségnyújtáshoz

A termékkel kapcsolatos további információkért kérjük, keresse fel a <https://eprel.ec.europa.eu/> webhelyet, vagy olvassa be a QR-t a készülékhez mellékelt energiacímknén.

# NL

Voor wijnbewaarkasten: “Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bewaren van wijn”

Voor een vrijstaand apparaat: “Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwapparaat”

Voor apparaten zonder 4-sterrencompartiment: “dit koelapparaat is niet geschikt voor het invriezen van levensmiddelen”

## VOEDSELOPSLAG

Positioneer verschillende voedingsmiddelen in verschillende compartimenten volgens onderstaande tabel

Koelkastvakken	Type voeding
Deur of balkons van koelkastcompartiment	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voedingsmiddelen met natuurlijke conserveringsmiddelen, zoals jam, sappen, dranken, specerijen.</li><li>• Bewaar geen bederfelijk voedsel.</li></ul>
Frissere lade (saladelade)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruit, kruiden en groenten moeten apart in de crisperbak worden geplaatst.</li><li>• Bewaar bananen, uien, aardappelen en knoflook niet in de koelkast.</li></ul>
Koelkast- midden	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zuivelproducten, eieren</li></ul>
Koelkast- bovenkant	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voedingsmiddelen die niet gekookt hoeven te worden, zoals kant-en-klare voedingsmiddelen, vleeswaren, restjes.</li></ul>
Vrieslade (s)/ lade	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voedingsmiddelen voor langdurige opslag.</li><li>• Onderste lade voor rauw vlees, gevogelte, vis.</li><li>• Middelste lade voor firozen groenten, chips.</li><li>• Bovenste lade voor ijs, bevroren fruit, bevroren gebakken goederen.</li></ul>

- Geadviseerd wordt om de temperatuur in het koelvak in te stellen op 4°C en, indien mogelijk, in het vriesvak op -18°C.
- Voor de meeste levensmiddelen categorieën wordt de langste bewaartijd in het koelvak bereikt bij koudere temperaturen. Aangezien sommige producten (zoals verse groenten en fruit) door koudere temperaturen beschadigd kunnen worden, wordt geadviseerd ze in de crisperlades te bewaren, indien aanwezig. Indien niet aanwezig, handhaaf dan een gemiddelde instelling van de thermostaat.
- Raadpleeg voor diepvriesproducten de bewaartijd die op de verpakking van het voedingsmiddel vermeld staat. Deze bewaartijd wordt bereikt wanneer de instelling in overeenstemming is met de referentietemperaturen van het vriesvak (één ster -6°C, twee sterren -12°C, drie sterren -18°C).

## **POSITIONERING**

Installeer dit apparaat op een plaats waar de omgevingstemperatuur overeenkomt met de klimaatklasse die vermeld staat op het typeplaatje van het apparaat:

- Uitgebreid gematigd (SN): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C”
- Gematigd (N): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C”
- Subtropisch (ST): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C
- Tropisch (T): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 43 °C”

## **BESCHIKBAARHEID VAN RESERVEONDERDELEN**

Thermostaten, temperatuursensoren, printplaten en lichtbronnen, voor een minimumperiode van zeven jaar nadat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht;  
deurklinken, deurscharnieren, bladen en manden voor een minimumperiode van zeven jaar en deurafdichtingen voor een minimumperiode van tien jaar, nadat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht;

## **GARANTIE**

Minimumgarantie is: 2 jaar voor EU-landen, 3 jaar voor Turkije, 1 jaar voor het Verenigd Koninkrijk, 1 jaar voor Rusland, 3 jaar voor Zweden, 2 jaar voor Servië, 5 jaar voor Noorwegen, 1 jaar voor Marokko, 6 maanden voor Algerije, Tunesië geen wettelijke garantie vereist.

## **TECHNISCHE ASSISTENTIE**

Ga naar onze website om contact op te nemen met de technische ondersteuning:

<https://corporate.haier-europe.com/en/> .Kies onder de sectie "website" het merk van uw product en uw land. U wordt doorgestuurd naar de specifieke website waar u het telefoonnummer en formulier kunt vinden om contact op te nemen met de technische assistentie

Voor meer informatie over het product, raadpleeg <https://eprel.ec.europa.eu/> of scan de QR-code op het energielabel dat bij het apparaat is geleverd

# PL

W przypadku urządzeń do przechowywania wina: „Urządzenie przeznaczone wyłącznie do przechowywania wina”

W przypadku urządzenia wolnostojącego zamieszcza się ostrzeżenie: „To urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do użytku jako urządzenie do zabudowy.”

W przypadku urządzeń bez komory czterogwiazdkowej: „To urządzenie chłodnicze nie jest odpowiednie na potrzeby zamrażania środków spożywczych.”

## MAGAZYN ŻYWNOŚCI

Umieścić żywność w różnych komorach, zgodnie z informacjami w poniższej tabeli

Komory chłodziarki	Rodzaj żywności
Drzwiczki lub półki na drzwiczkach komory lodówki	<ul style="list-style-type: none"><li>• Żywność zawierająca konserwanty naturalne, na przykład dżemy, soki, napoje, przyprawy.</li><li>• Nie przechowywać żywności łatwo psującej się.</li></ul>
Szuflada na owoce i warzywa (szuflada na surówki)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Owoce, zioła i warzywa należy umieścić osobno w szufladzie na owoce i warzywa.</li><li>• Nie przechowywać w chłodziarce bananów, cebuli, ziemniaków ani czosnku.</li></ul>
Środkowa półka lodówki	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produkty mleczne, jaja</li></ul>
Górna półka lodówki	<ul style="list-style-type: none"><li>• Żywność niewymagająca gotowania, na przykład dania gotowe, wędliny, pozostałości.</li></ul>
Szuflady/tacka zamrażarki	<ul style="list-style-type: none"><li>• Żywność do długotrwałego przechowywania</li><li>• Dolna szuflada na surowe mięso, drób, ryby.</li><li>• Środkowa szuflada na mrożone warzywa i frytki.</li><li>• Górna tacka na lody, mrożone owoce, mrożone wypieki.</li></ul>

- Zaleca się ustawienie temperatury w komorze chłodziarki na 4°C oraz, jeśli to możliwe, na -18°C w komorze zamrażarki.
- W przypadku większości rodzajów żywności najdłuższy czas przechowywania w komorze chłodziarki jest osiągany przy niższych temperaturach. Ponieważ niektóre specyficzne produkty (takie jak świeże owoce i warzywa) w przypadku mniejszych temperatur mogą się zepsuć, zaleca się przechowywanie ich w szufladach, o ile są obecne. Jeśli ich nie przewidziano, należy pozostawić średnie ustawienie termostatu.
- W przypadku żywności mrożonej należy zapoznać się z czasem przechowywania podanym na opakowaniu żywności. Czas przechowywania jest osiągany zawsze, gdy ustawienie uwzględni temperaturę odniesienia komory (komora z jedną gwiazdką -6°C, z dwoma gwiazdkami -12°C, z trzema gwiazdkami -18°C)

## **POZYCJONOWANIE**

Urządzenie należy zainstalować w miejscu, w którym temperatura otoczenia odpowiada klasie klimatycznej wskazanej na tabliczce znamionowej urządzenia:

- Rozszerzona umiarkowana (SN): dodaje się ostrzeżenie: „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 10 °C do 32 °C”
- Umiarkowana: dodaje się ostrzeżenie (N): „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 32 °C”
- Subtropikalna: dodaje się ostrzeżenie (ST): „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 38 °C”
- Tropikalna: dodaje się ostrzeżenie (T): „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 43 °C”

## **DOSTĘPNOŚĆ CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

Termostaty, czujniki temperatury, płytki obwodów drukowanych przez okres co najmniej siedmiu lat od wprowadzenia do obrotu ostatniego egzemplarza danego modelu  
klamki, zawiasy do drzwi, tace i koszyki przez okres co najmniej siedmiu lat oraz uszczelki drzwiowe przez okres co najmniej 10 lat od wprowadzenia do obrotu ostatniego egzemplarza danego modelu

## **GWARANCJI**

Minimalny okres gwarancji: Kraje UE – 2 lata, Turcja – 3 lata, Wielka Brytania – rok, Rosja – rok, Szwecja – 3 lata, Serbia – 2 lata, Norwegia – 5 lat, Maroko – rok, Algieria – 6 miesięcy, Tunezja – gwarancja prawna nie jest wymagana

## **POMOC TECHNICZNA**

Aby skontaktować się z pomocą techniczną, odwiedź naszą stronę internetową:

<https://corporate.haier-europe.com/en/> . W sekcji „website” wybierz markę swojego produktu i swój kraj. Zostaniesz przekierowany na konkretną stronę internetową, na której znajdziesz numer telefonu i formularz do kontaktu z pomocą techniczną

Więcej informacji na temat produktu można znaleźć na stronie <https://eprel.ec.europa.eu/> lub zeskanować QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem



# PT

No caso dos aparelhos de armazenagem de vinhos: «Este aparelho destina-se exclusivamente à armazenagem de vinhos»

No caso dos aparelhos de instalação livre: «Este aparelho de refrigeração não se destina a ser utilizado como aparelho encastrável»

No caso dos aparelhos sem compartimento de quatro estrelas: «Este aparelho de refrigeração não é adequado para congelar géneros alimentícios»

## ARMAZENAMENTO DE COMIDA

Posicione alimentos diferentes em compartimentos diferentes de acordo com a tabela abaixo

Compartimentos do frigorífico	Tipo de alimento
Porta ou prateleiras do compartimento do frigorífico	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimentos com conservantes naturais, como compotas, sumos, bebidas, condimentos.</li><li>Não armazene alimentos perecíveis.</li></ul>
Gaveta dos frescos (gaveta de salada)	<ul style="list-style-type: none"><li>Frutas, ervas e legumes devem ser colocados separadamente no caixote do lixo.</li><li>Não guarde bananas, cebolas, batatas e alho no frigorífico.</li></ul>
Prateleira do frigorífico - meio	<ul style="list-style-type: none"><li>Produtos lácteos, ovos</li></ul>
Prateleira do frigorífico - parte superior	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimentos que não precisam ser cozinhados, como alimentos prontos para consumo, carnes de deli, sobras.</li></ul>
Gaveta (s)/ bandeja do congelador	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimentos para armazenamento a longo prazo.</li><li>Gaveta de baixo para carne crua, aves, peixe.</li><li>Gaveta do meio para legumes congelados, batatas fritas.</li><li>Bandeja superior para gelado, frutas congeladas, produtos de panificação congelados.</li></ul>

- Sugere-se definir a temperatura para 4 °C no compartimento do frigorífico e, se possível, para -18 °C no compartimento do congelador.
- Para a maioria das categorias de alimentos, o maior tempo de armazenamento no compartimento do frigorífico é conseguido com temperaturas mais frias. Uma vez que alguns produtos específicos (como frutas e legumes frescos) podem ser danificados com temperaturas mais frias, sugere-se mantê-los sempre nas gavetas dos frescos. Se não estiver presente, mantenha uma configuração média do termóstato.
- Para alimentos congelados, consulte o período de armazenamento indicado na embalagem do alimento. Este período de armazenamento é alcançado sempre que a configuração respeita as temperaturas de referência do compartimento (uma estrela -6 °C, duas estrelas -12 °C, três estrelas -18 °C).

## **POSICIONAMENTO**

Instale este eletrodoméstico no local onde a temperatura ambiente corresponda à classe de temperatura indicada na chapa de características do eletrodoméstico:

- Temperada alargada (SN): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 10 °C e 32 °C»
- Temperada (N): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 16 °C e 32 °C»
- Subtropical (ST): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 16 °C e 38 °C»
- Tropical (T): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 16 °C e 43 °C»

## **DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO**

Termóstatos, sensores de temperatura, placas de circuito impresso e fontes de luz, por um período mínimo de sete anos após a colocação no mercado da última unidade do modelo em causa; pegas de porta, dobradiças de porta, tabuleiros e cestos por um período mínimo de sete anos e vedantes de porta por um período mínimo de dez anos, após a colocação no mercado da última unidade do modelo em causa

## **GARANTIA**

A garantia mínima é: 2 anos para os países da UE, 3 anos para a Turquia, 1 ano para o Reino Unido, 1 ano para a Rússia, 3 anos para a Suécia, 2 anos para a Sérvia, 5 anos para a Noruega, 1 ano para Marrocos, 6 meses para a Argélia, Tunísia nenhuma garantia legal necessária.”

## **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Para entrar em contato com a assistência técnica, visite nosso site: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Na seção “website”, escolha a marca do seu produto e o seu país. Você será redirecionado para o site específico onde poderá encontrar o número de telefone e formulário para entrar em contato com a assistência técnica

Para mais informações sobre o produto, consulte <https://eprel.ec.europa.eu/> ou digitalize o QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho

# RO

În ceea ce privește aparatele pentru depozitarea vinului: „acest aparat este destinat a fi utilizat exclusiv la depozitarea vinului”

În ceea ce privește un aparat frigorific de sine-stătător: „acest aparat frigorific nu este destinat a fi utilizat ca aparat încorporat”

În ceea ce privește aparatele fără compartiment cu 4 stele: „acest aparat frigorific nu este adecvat pentru congelarea produselor alimentare”

## DEPOZITAREA ALIMENTELOR

Poziționați alimente diferite în compartimente diferite, conform tabelului de mai jos

Compartimentele frigiderului	Tipul de aliment
Compartimentele ușii sau ale suporturilor frigiderului	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimente cu conservanți naturali, cum ar fi gemuri, sucuri, băuturi, condimente.</li><li>Nu depozitați alimente perisabile.</li></ul>
Sertar de legume (sertar pentru salată)	<ul style="list-style-type: none"><li>Fructele, ierburile și legumele trebuie așezate separat în sertarul de legume.</li><li>Nu păstrați banane, ceapă, cartofi și usturoi în frigider.</li></ul>
Raftul din mijloc al frigiderului	<ul style="list-style-type: none"><li>Produse lactate, ouă</li></ul>
Raftul superior al frigiderului	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimente care nu necesită gătire, cum ar fi alimentele gata pentru consum, mezeluri, resturi de mâncare.</li></ul>
Sertarul (sertarele)/tava congelatorului	<ul style="list-style-type: none"><li>Alimente ce pot fi depozitate pe termen lung.</li><li>Sertarul de jos este pentru carne crudă, carne de pasăre, pește.</li><li>Sertarul din mijloc este pentru legume congelate, gheață.</li><li>Tavă superioară este pentru înghețată, fructe congelate, produse de patiserie congelate.</li></ul>

- Se recomandă setarea temperaturii la 4 °C în compartimentul frigiderului și, dacă este posibil, la -18 °C în compartimentul congelatorului.
- Pentru majoritatea categoriilor de alimente, cel mai lung timp de păstrare în compartimentul frigiderului se poate atinge cu ajutorul temperaturilor mai scăzute. Deoarece anumite produse specifice (cum ar fi fructele și legumele proaspete) pot fi afectate la temperaturi mai scăzute, se recomandă să le păstrați în sertarele pentru legume, în cazul în care acestea sunt prezente. Dacă acestea nu sunt prezente, mențineți o setare medie a termostatului.
- Pentru alimentele congelate, consultați timpul de păstrare indicat pe ambalajul alimentelor. Acest timp de păstrare este atins ori de câte ori setarea respectă temperaturile de referință ale compartimentului (o stea -6 °C, două stele -12 °C, trei stele -18 °C).

## **POZIȚIONARE**

Instalați aparatul într-un loc în care temperatura ambiantă corespunde clasei climatice indicate pe plăcuța tehnică a aparatului:

- Temperată extinsă (SN): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 10 °C și 32 °C”
- Temperată (N): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 32 °C”
- Subtropicală (ST): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 38 °C”
- Tropicală (T): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 43 °C”

## **DISPONIBILITATEA PIETELOR DE REZUMAT**

Termostate, senzori de temperatură, plăci de circuite imprimare și surse de lumină pe o perioadă de șapte ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din model;  
mânere de ușă, balamale de ușă, țevi și coșuri pe o perioadă minimă de șapte ani și garnituri de ușă pe o perioadă minimă de 10 ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din model;

## **GARANȚIA**

Garanția minimă este de: doi ani pentru țările din UE, trei ani pentru Turcia, un an pentru Regatul Unit, un an pentru Rusia, trei ani pentru Suedia, doi ani pentru Serbia, cinci ani pentru Norvegia, un an pentru Maroc, șase luni pentru Algeria, iar pentru Tunisia nu este necesară nicio garanție legală.

## **ASISTENȚĂ TEHNICĂ**

Pentru a contacta asistența tehnică, vizitați site-ul nostru web: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . În secțiunea „website”, alegeți marca produsului dvs. și țara dvs. Veți fi redirecționat către site-ul web specific, unde puteți găsi numărul de telefon și formularul pentru a contacta asistența tehnică

Pentru informații suplimentare despre produs, vă rugăm să consultați <https://eprel.ec.europa.eu/> sau să scanați codul QR de pe eticheta energetică furnizată împreună cu aparatul.

# SK

V prípade spotrebičov na uchovávanie vína: „tento spotrebič je určený výlučne na uchovávanie vína“.

V prípade voľne stojaceho spotrebiča: „tento chladiaci spotrebič nie je určený na použitie ako vstavaný spotrebič“

V prípade spotrebičov bez štvorhviezdičkového oddelenia: „tento chladiaci spotrebič nie je vhodný na mrazenie potravín“

## SKLADOVANIE POTRAVÍN

Rôzne potraviny umiestnite do rôznych oddelení podľa nasledujúcej tabuľky

Oddelenia chladničky	Druh potraviny
Dvere alebo bočné police chladničky	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potraviny s prírodnými konzervačnými látkami, ako sú džemy, džúsy, nápoje, ochucovadlá.</li><li>• Neuchovávajte potraviny podliehajúce skaze.</li></ul>
Zásuvka na zeleninu a ovocie (zásuvka na šalát)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ovocie, bylinky a zelenina by sa mali umiestniť samostatne do nádoby na ovocie a zeleninu.</li><li>• Neuchovávajte banány, cibuľu, zemiaky a cesnak v chladničke.</li></ul>
Políčka chladničky – stredná	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mliečne výrobky, vajcia</li></ul>
Polica chladničky – horná	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potraviny, ktoré nepotrebujú varenie, ako sú potraviny na priamu spotrebu, delikatesy, zvyšky pokrmov</li></ul>
Zásuvka(-y) mrazničky/polica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potraviny na dlhodobé skladovanie.</li><li>• Spodná zásuvka na surové mäso, hydinu, ryby.</li><li>• Stredná zásuvka na mrazenú zeleninu, hranolky.</li><li>• Vrechná polica na zmrzlinu, mrazené ovocie, mrazené pečivo.</li></ul>

- V chladničke sa odporúča nastaviť teplotu na 4 °C a v mraziacej priehradke, ak je to možné, na -18 °C.
- Pre väčšinu kategórií potravín sa najdlhšia doba skladovania v chladničke dosahuje pri chladnejších teplotách. Keďže sa niektoré konkrétne výrobky (ako čerstvé ovocie a zelenina), ak sú prítomné, môžu poškodiť pri chladnejších teplotách, odporúča sa uchovávať ich v zásuvkách. Ak nie sú prítomné, udržiavajte priemerné nastavenie termostatu.
- Pokiaľ ide o mrazené potraviny, pozrite si čas skladovania uvedený na obale potravín. Tento čas skladovania sa dosiahne vždy, keď nastavenie rešpektuje referenčné teploty priehradky (jednohviezdičková -6 °C, dvojhviezdičková -12 °C, trojhviezdičková -18 °C).

## **POLOHOVANIE**

Tento spotrebič inštalujte na mieste, kde teplota okolia zodpovedá klimatickej triede uvedenej na štítku spotrebiča. V prípade chladiacich spotrebičov s klimatickou triedou:

- Rozšírená mierna (SN): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 10 °C do 32 °C“
- Mierna (N): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 32 °C“
- Subtropická (ST): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 38 °C“
- Tropicá (T): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 43 °C“

## **DOSTUPNOSŤ NÁHRADNÝCH DIELOV**

Termostaty, snímače teploty, dosky plošných spojov a svetelné zdroje, aspoň počas siedmich rokov od uvedenia posledného kusu daného modelu na trh  
rúčky a závesy dverí, poličky a košíky aspoň počas siedmich rokov a tesnenia dverí aspoň počas 10 rokov od uvedenia posledného kusu daného modelu na trh;

## **ZÁRUKA**

Minimálna záruka je: 2 roky pre krajiny EÚ, 3 roky pre Turecko, 1 rok pre Spojené kráľovstvo, 1 rok pre Rusko, 3 roky pre Švédsko, 2 roky pre Srbsko, 5 rokov pre Nórsko, 1 rok pre Maroko, 6 mesiacov pre Alžírsko, Tunisko nevyžaduje žiadnu právnu záruku.

## **TECHNICKÁ POMOC**

Ak chcete kontaktovať technickú pomoc, navštívte našu webovú stránku: <https://corporate.haier-europe.com/en/>. V sekcii „webová stránka“ vyberte značku vášho produktu a vašu krajinu. Budete presmerovaní na konkrétnu webovú stránku, kde nájdete telefónne číslo a formulár na kontaktovanie technickej pomoci

Ďalšie informácie o produkte nájdete na <https://eprel.ec.europa.eu/> alebo naskenujte QR na energetickom štítku dodávanom so spotrebičom.

# SL

Za aparate za shranjevanje vina: „ta aparat se uporablja izključno za shranjevanje vina.“

Za prostostoječi aparat: „ta hladilni aparat ni namenjen za uporabo kot vgradni aparat“

Za aparate brez predelka s štirimi zvezdicami: „ta hladilni aparat ni primeren za zamrzovanje živil.“

## SHRANJEVANJE HRANE

Postavite različna živila v različne predelke v skladu s spodnjo tabelo

Hladilni predelki	Vrsta živil
Vrata ali police hladilnika	<ul style="list-style-type: none"><li>Živila z naravnimi konzervansi, kot so marmelade, sokovi, pijače, začimbe.</li><li>Ne shranjujte pokvarljivih živil.</li></ul>
Predal za ohranjanje svežine (predal za solate)	<ul style="list-style-type: none"><li>Sadje, zelišča in zelenjavo je treba ločeno postaviti v posodo za ohranjanje svežine.</li><li>V hladilniku ne shranjujte banan, čebule, krompirja in česna.</li></ul>
Hladilna polica – srednja	<ul style="list-style-type: none"><li>Mlečni izdelki, jajca</li></ul>
Hladilna polica – zgornja	<ul style="list-style-type: none"><li>Živila, ki jih ni treba kuhati, kot so živila, pripravljena za uživanje, delikatesne mesnine, ostanki.</li></ul>
Predal (-i)/pladenj zamrzovalnika	<ul style="list-style-type: none"><li>Živila za dolgoročno shranjevanje.</li><li>Spodnji predal za surovo meso, perutnino, ribe.</li><li>Srednji predal za zelenjavo, čips.</li><li>Zgornji pladenj za sladoled, zamrznjeno sadje, zamrznjeno pecivo.</li></ul>

- Priporočljivo je, da v hladilnem predelku nastavite temperaturo na 4 °C in, če je mogoče, na -18 °C v zamrzovalnem predelku.
- Za večino kategorij živil je najdaljši čas shranjevanja v hladilniku dosežen pri hladnejših temperaturah. Ker se nekateri posebni proizvodi (kot sveže sadje in zelenjava) lahko poškodujejo pri hladnejših temperaturah, je priporočljivo, da jih hranite v predalih za zelenjavo, če so prisotni. Če ti predali niso prisotni, vzdržujte povprečno nastavitve termostata.
- Za zamrznjeno hrano glejte čas shranjevanja, označen na embalaži živila. Ta čas shranjevanja se doseže, kadar je nastavev v skladu z referenčnimi temperaturami predelka (ena zvezdica -6 °C, dve zvezdici -12 °C, tri zvezdice -18 °C).

## **POZICIONIRANJE**

Napravo namestite na mesto, kjer temperatura okolice ustreza klimatskemu razredu, ki je naveden na tipski ploščici naprave:

- Razširjeni zmerni (SN): „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 10 °C do 32 °C“
- Zmerni (N): „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 16 °C do 32 °C“
- Subtropski (ST) „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 16 °C do 38 °C“
- Tropski (T) „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 16 °C do 43 °C“

## **RAZPOLOŽLJIVOST REZERVNIH DELOV**

Termostate, temperaturna tipala, plošče tiskanega vezja in svetlobne vire za obdobje najmanj sedem let po tem, ko je bila dana na trg zadnja enota modela;  
kljuge in tečajje vrat, pladnje in košare za najmanj sedem let po tem, ko je bila dana na trg zadnja enota modela, tesnila vrat pa za najmanj deset let po tem;

## **JAMSTVO**

Minimalno jamstvo velja: 2 leti za države EU, 3 leta za Turčijo, 1 leto za Združeno kraljestvo, 1 leto za Rusijo, 3 leta za Švedsko, 2 leti za Srbijo, 5 let za Norveško, 1 leto za Maroko in 6 mesecev za Alžirijo; za Tunizijo pravna garancija ni potrebna.

## **TEHNIČNA POMOČ**

Če želite stopiti v stik s tehnično pomočjo, obiščite našo spletno stran: <https://corporate.haier-europe.com/en/>. V razdelku »spletno mesto« izberite blagovno znamko izdelka in državo.

Preusmerjeni boste na določeno spletno mesto, kjer boste našli telefonsko številko in obrazec za stik s tehnično pomočjo

Za nadaljnje informacije o izdelku glejte <https://eprel.cc.europa.eu/> ali skenirajte QR na energijski nalepki, priloženi napravi



# FI

Viinikaappien osalta: ”Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan viinin säilyttämiseen”

Vapaasti seisovan laitteen osalta: ”Tätä kylmäsäilytyslaitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi sisäänrakennettuna laitteena”

Sellaisten laitteiden osalta, joissa ei ole neljän tähden osastoa: ”Tämä kylmäsäilytyslaite ei sovellu elintarvikkeiden pakastamiseen”

## RUOKAVARASTO

Sijoita eri ruoka eri osastoihin taulukon alapuolelle

Jääkaappiosasto	Ruokalaji
Jääkaappiosaston ovi tai parvekkeet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Luonnollisia säilöntäaineita sisältävät ruoat, kuten hillot, mehut, juomat, mausteet.</li><li>• Älä säilytä pilaantuvia elintarvikkeita</li></ul>
Crisper-laatikot (salaattilaatikko)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hedelmät, yrtit ja vihannekset tulee sijoittaa erikseen terävämpään astiaan</li><li>• Älä säilytä banaaneja, sipulia, perunoita, valkosipulia jääkaapissa</li></ul>
Jääkaapin hylly - keskellä	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meijerituotteet, munat</li></ul>
Jääkaapin hylly - yläosa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruoat, jotka eivät tarvitse sokerointia, kuten valmisruoat, deli-liha, jäännökset.</li></ul>
Pakastimen laatikko (t) / tarjotin	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruoat pitkäaikaiseen säilytykseen</li><li>• Pohjalaatikko raakametsälle, siipikarjalle, kalalle</li><li>• Keskilokero pakastetuille vihanneksille, siruille.</li><li>• Yläpelti jäätelöä, pakastettuja hedelmiä, pakastettuja leivonnaisia varten.</li></ul>

- Suositellaan asettamaan lämpötilaksi 4 °C jääkaappiosastolle ja mahdollisuuksien mukaan -18 °C pakastinosastolle.
- Useimmissa elintarvikeryhmissä pisin säilytysaika jääkaapissa saavutetaan kylmemmillä lämpötiloilla. Koska tietyt tuotteet (kuten tuoreet hedelmät ja vihannekset) voivat vahingoittua kylmissä lämpötiloissa, suositellaan säilyttämään ne vihannekselaatikossa aina, mikäli se on saatavilla. Jos se ei ole saatavilla, aseta termostaatti keskiasetukseen.
- Katso pakastettujen elintarvikkeiden säilytysaika niiden pakkauksesta. Kyseinen säilytysaika saavutetaan, mikäli asetus noudattaa osaston viitelämpötiloja (yksi tähti - 6 °C, kaksi tähteä -12 °C, kolme tähteä -18 °C).

## **PAIKANNUS**

Asenna laite paikkaan, jossa ympäristön lämpötila vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua ilmastoluokkaa:

- Laajennettu lauhkea (SN): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 10–32 °C:n ympäristölämpötiloissa”
- Lauhkea (N): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 16–32 °C:n ympäristölämpötiloissa”
- Subtrooppinen (ST): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 16–38 °C:n ympäristölämpötiloissa”
- Trooppinen (T): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 16–43 °C:n ympäristölämpötiloissa”

## **VARAOSIEN SAATAVUUS**

Termostaattit, lämpötila-anturit, painetut piirilevyt ja valonlähteet vähintään seitsemän vuoden ajan siitä, kun viimeinen mallia edustava laite on saatettu markkinoille

Ovenkahvat, ovien saranat sekä hyllyt ja korit vähintään seitsemän vuoden ajan ja ovitiivisteet vähintään 10 vuoden ajan siitä, kun viimeinen mallia edustava laite on saatettu markkinoille;

## **TAKUU**

Vähimmäistakuu on: 2 vuotta EU-maille, 3 vuotta Turkille, 1 vuosi Yhdistyneelle kuningaskunnalle, 1 vuosi Venäjälle, 3 vuosi Ruotsille, 2 vuotta Serbialle, 5 vuotta Norjalle, 1 vuosi Marokolle, 1 vuosi Algerialle, 6 vuotta Tunisiaa ei vaadita laillista takuuta.

## **TEKNINEN TUKEA**

Ota yhteyttä tekniseen tukeen käymällä verkkosivustollamme: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Valitse "verkkosivusto" -osiossa tuotemerkki ja maasi. Sinut ohjataan tietylle verkkosivustolle, josta löydät puhelinnumeron ja lomakkeen teknisen tuen ottamiseksi yhteyttä

Lisätietoja tuotteesta on osoitteessa <https://eprel.ec.europa.eu/> tai skannaa QR laitteen mukana toimitetulla energiamerkinnällä

# SV

För vinkylskåp: ”Denna apparat är avsedd att uteslutande användas för förvaring av vin.”

För fristående kyl-/frysprodukter: ”Denna kyl-/frysprodukt är inte avsedd att användas som en inbyggd produkt.”

För produkter utan något fyrstjärnigt fack: ”Denna kyl-/frysprodukt är inte lämplig för infrysning av livsmedel.”

## MAT FÖRRÅD

Placera olika livsmedel i olika fack enligt nedanstående tabell

Kylskåp	Typ av mat
Dörr eller balkonger i kylskåpet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Livsmedel med naturliga konserveringsmedel, såsom sylt, juice, drycker, kryddor.</li><li>• Förvara inte lättfördärliga livsmedel</li></ul>
Crisper lådor (salladslåda)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frukt, örter och grönsaker ska placeras separat i skarpkärlet</li><li>• Förvara inte bananer, lök, potatis, vitlök i kylan</li></ul>
Kylhylla - mitten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mejeriprodukter, ägg</li></ul>
Kylhylla - topp	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mat som inte behöver samlas, såsom färdigmat, delikatesser, matrester.</li></ul>
Fryslådor / -fack	<ul style="list-style-type: none"><li>• Livsmedel för långvarig förvaring</li><li>• Bottenlåda för rå möte, fjäderfä, fisk</li><li>• Mittlåda för frysta grönsaker, chips.</li><li>• Toppbricka för glass, frusen frukt, frysta bakverk.</li></ul>

- Det rekommenderas att temperaturen ställs in på 4 °C i kylfacket och, om möjligt, på -18 °C i frysfacket.
- För de flesta livsmedelskategorier uppnås längst förvaringstid i kylfacket vid kallare temperaturer. Eftersom vissa produkter (som färsk frukt och färska grönsaker) kan skadas vid kallare temperaturer, rekommenderas det att de förvaras i grönsaksfack, i förekommande fall. Om de inte finns, håll en medelinställning av termostaten.
- För fryst mat, se den förvaringstid som anges på matförpackningen. Denna förvaringstid uppnås när inställningen respekterar fackets referenstemperaturer (1-stjärnig -6 °C, 2-stjärnig -12 °C, 3-stjärnig -18 °C).

## **POSITIONERING**

Installera apparaten på en plats där omgivningstemperaturen motsvarar den klimatklass som anges på apparatens typskylt:

- Utökad tempererad (SN): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 10 °C och 32 °C.”
- Tempererad (N): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 32 °C.”
- Subtropisk (ST): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 38 °C.”
- Tropisk (T): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 43 °C.”

## **TILLGÄNGLIGHET AV RESERVDELAR**

Termostater, temperatursensorer, kretskort och ljuskällor, under minst sju år efter det att den sista modellen av modellen släppts ut på marknaden.

Dörrhandtag, dörrgångjärn, brickor och korgar under minst sju år och dörrpackningar under minst 10 år efter att den sista modellen av modellen har släppts ut på marknaden.

## **GARANTI**

Minsta garanti är: 2 år för EU-länder, 3 år för Turkiet, 1 år för Storbritannien, 1 år för Ryssland, 3 år för Sverige, 2 år för Serbien, 5 år för Norge, 1 år för Marocko, 6 månader för Algeriet, Tunisien krävs ingen juridisk garanti.

## **TEKNISK HJÄLP**

För att kontakta teknisk assistans, besök vår webbplats: <https://corporate.haier-europe.com/en/> .

Under avsnittet "webbplats" väljer du produktens varumärke och ditt land. Du kommer att omdirigeras till den specifika webbplatsen där du hittar telefonnummer och formulär för att kontakta teknisk assistans

Mer information om produkten finns på <https://eprel.ec.europa.eu/> eller skannar QR på energimärket som medföljer apparaten.