

essentiel 

Réfrigérateur combiné

Fridge-freezer

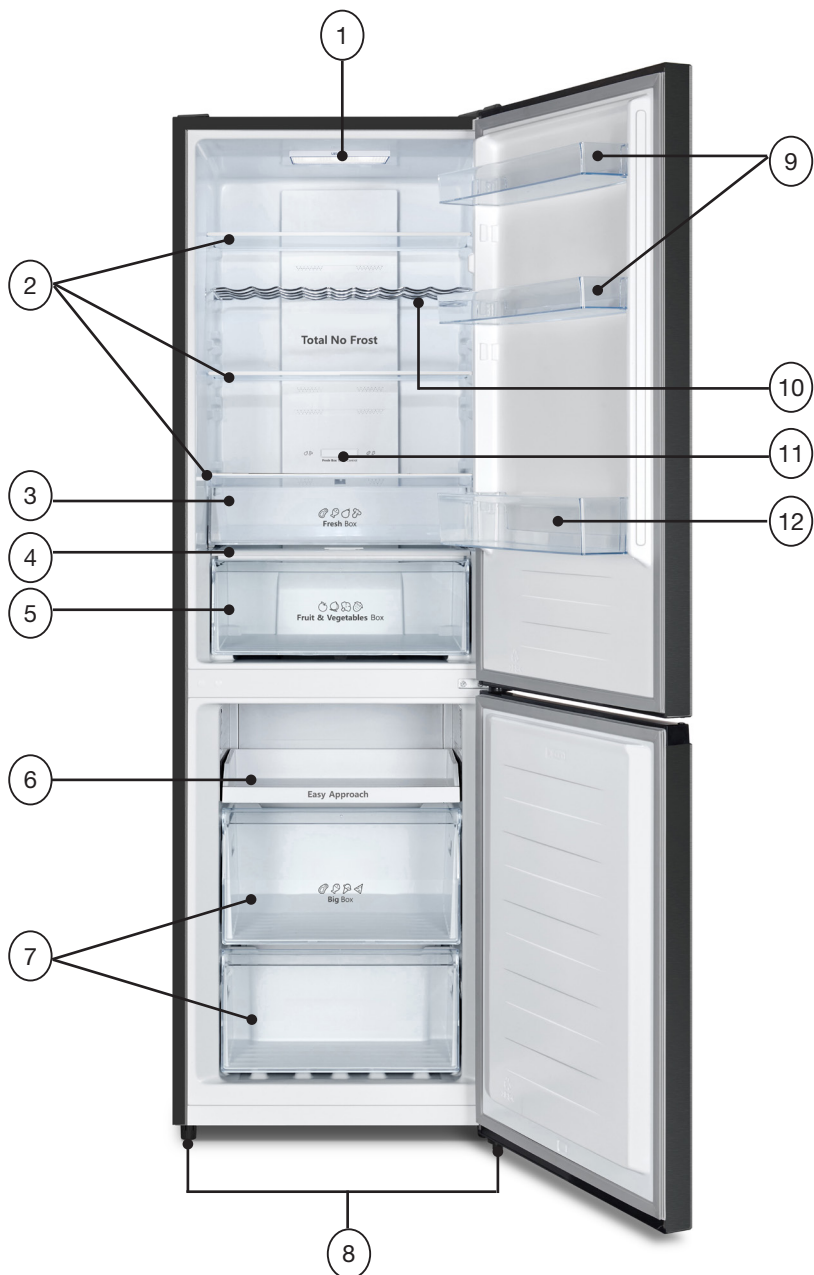
Kühl-und Gefrierkombination

Koel-vriescombinatie

ERCVE185-60hin



**Notice d'utilisation / User guide /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**



	FR	EN	DE	NL
1	Éclairage LED	LED lighting	LED-Beleuchtung	Ledverlichting
2	Clayettes du compartiment réfrigérateur	Refrigerator compartment shelves	Kühlschranksablagen	Legplanken van koelvak
3	Compartiment fraîcheur	Fresh box	Frischhaltefach	Vershoudvak
4	Couvercle du bac à légumes	Fruit & Vegetables box lid	Abdeckung des Gemüsefachs	Deksel van groentelade
5	Bac à fruits et légumes	Fruit & Vegetables box	Obst- und Gemüsefach	Fruit- en groentelade
6	Tiroir coulissant	Sliding drawer	Herausziehbare Ablage	Uittrekbare lade
7	Bacs de congélation (x 2) avec 1 bac à glaçons fourni	Freezer boxes (x 2) with 1 ice cube tray provided	Gefrierschrankschubladen (x 2) mit 1 mitgelieferte Eiswürfelschale	Vriesladen (x 2) met 1 bijgeleverde ijsblokeshouder
8	Pieds avant réglables en hauteur	Height-adjustable front feet	Höhenverstellbare Vorderfüße	Voorste stelvoetjes
9	Balconnets de porte du réfrigérateur	Refrigerator door trays	Kühlschrankschürablagen	Deurvakken van koelkast
10	Porte-bouteilles	Bottle rack	Flaschenablage	Flessenrek
11	Volet de réglage	Control panel	Schieberegler	Regelklep
12	Balconnet porte-bouteilles	Bottle rack tray	Türablage für Flaschen	Flessenvak in deur

Déballage

- Ôtez l'emballage de transport.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommage pendant le transport. Vous ne devez en aucun cas brancher un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.
- Retirez toutes les bandes adhésives et tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre blanc. N'utilisez pas de savon ou de détergent car l'odeur peut persister. Après le nettoyage, séchez complètement l'appareil. Essuyez les pièces électriques uniquement avec un chiffon doux.
- Vous pouvez utiliser du white spirit pour enlever les reste d'adhésif à l'extérieur de l'appareil.
- **Pour le nettoyage de l'appareil, vous devez toujours le débrancher, retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.**

Installation

Lieu d'installation

- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable. Placez votre réfrigérateur combiné sur une surface stable et plane. Votre appareil sera lourd une fois chargé de denrées : il doit donc être placé sur un sol solide et résistant. L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée, à température ambiante. Référez-vous au tableau dans la section suivante « Classe climatique ».
- Ne placez jamais sur le réfrigérateur un appareil émettant de la chaleur (micro-ondes, grille-pain, etc.)
- L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- L'appareil ne doit pas être installé à côté d'un radiateur, d'une cuisinière ou toute autre source de chaleur.

- **La consommation d'énergie et le fonctionnement efficace de l'appareil sont affectés par la température ambiante.**
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la prise de courant reste accessible. L'appareil peut être installé seul, à côté d'un meuble ou devant un mur. Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil pour pouvoir ouvrir commodément la porte et les tiroirs.
- Assurez-vous après l'avoir installé qu'il ne repose pas sur son câble d'alimentation électrique.
- **Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant deux heures si l'appareil a été transporté en position verticale ou 24 heures si l'appareil a été transporté en position horizontale, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non-respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.**

Classe climatique

Installez l'appareil uniquement dans un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu (voir tableau ci-dessous). La classe climatique se trouve sur la plaque signalétique située à l'extérieur de l'appareil.

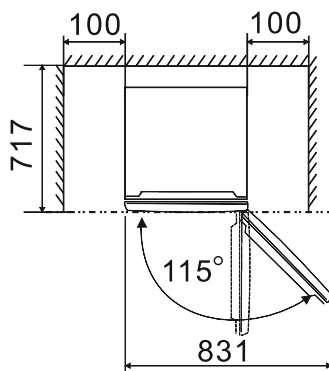
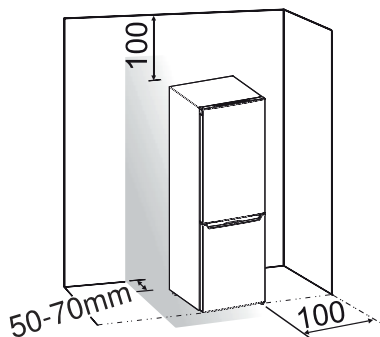
Le tableau ci-dessous indique la température ambiante adéquate pour chaque classe climatique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	De +10 à +32°C
N	De +16 à +32°C
ST	De +16 à +38°C
T	De +16 à +43°C

Votre réfrigérateur ERCVE185-60hin est classé « **SN/N/ST/T** ». En deçà ou au-delà des valeurs de température ambiante indiquées, les performances de votre réfrigérateur peuvent être affectées avec un risque de péremption des denrées alimentaires.

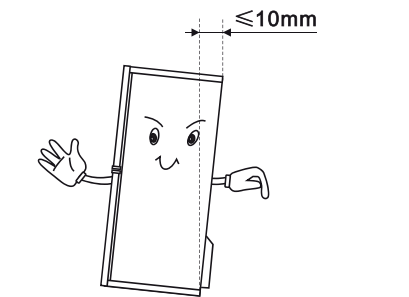
Ventilation suffisante

- Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil (voir illustrations ci-après).
- L'espace au-dessus du réfrigérateur doit être supérieur à 100 mm, et le réfrigérateur doit être placé contre un mur à une distance libre de 50-70 mm pour faciliter la dissipation de la chaleur.
- Veillez également à laisser un espace suffisant pour permettre l'ouverture de la porte.
- Si votre appareil doit être installé à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, veillez à ne pas coller les deux appareils pour éviter la formation de condensation à l'extérieur.



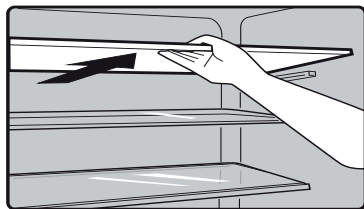
Mise à niveau

Pour son fonctionnement sans vibration, l'appareil doit être mis à niveau. Pour cela, ajustez les pieds avant réglables afin d'équilibrer correctement l'appareil. Pour permettre aux portes de se fermer automatiquement, inclinez le top vers l'arrière d'environ 10 mm.



Clayettes amovibles

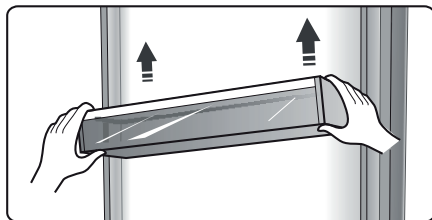
Les parois du réfrigérateur sont équipées d'une série de glissières permettant de positionner les étagères selon vos besoins. Vous pouvez retirer les clayettes pour un nettoyage facilité.



Les balconnets de porte

Vous pouvez retirer les balconnets de porte pour les nettoyer.

Pour extraire un balconnet de porte, soulevez-le progressivement jusqu'à ce qu'il se libère. Après le nettoyage, repositionnez-le dans le sens inverse.

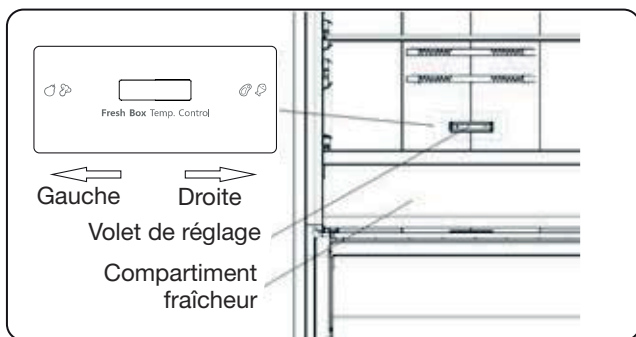


Le compartiment Fraîcheur (« cooling zone »)

Cette zone est utilisée pour conserver, sur une courte durée, le poisson, la viande et d'autres aliments périssables.

La température y est inférieure d'environ 2°C par rapport à celle du reste du réfrigérateur.

Vous pouvez faire coulisser le volet de réglage pour régler la température.



Vous trouverez quelques recommandations dans le tableau ci-dessous :

Température du réfrigérateur	Volet de réglage	Nourriture	Période de conservation
2°C	Vers la droite	Poisson et viande	< 3 jours
5°C	Vers la droite	Fruits	< 2 semaines
8°C	Vers la droite	Légumes	< 5 jours

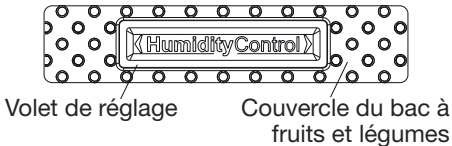
Remarque : En raison de la température ambiante et de la température réglée qui influencent toutes deux la température du compartiment fraîcheur, la température réelle peut varier légèrement.

La température de ce tiroir peut être inférieure à 0°C, il est donc normal que le liquide contenu dans ce tiroir gèle.

Le couvercle du bac à Fruits et légumes

Il sert à contrôler la température du bac à légumes et éviter que les légumes ne perdent de l'humidité.

Vous pouvez régler la barre coulissante sur le couvercle du bac à légumes pour maintenir une humidité différente dans le bac à légumes. Poussez la barre coulissante vers la gauche : vous conserverez ainsi une humidité plus élevée, ce qui permettra de conserver les fruits et légumes frais plus longtemps. Vers la droite, le taux d'humidité sera plus faible.



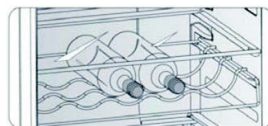
Le bac à glaçons

Il sert à fabriquer des glaçons. Pour fabriquer des glaçons, veuillez remplir d'eau le bac à glaçons. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la ligne supérieure (idéalement quatre-vingts pour cent du volume du bac à glaçons). Placez le bac dans le tiroir du congélateur et attendez au moins deux heures pour que les glaçons se forment. Lorsque les glaçons se sont formés, tournez légèrement le bac pour les extraire.



Le porte-bouteilles

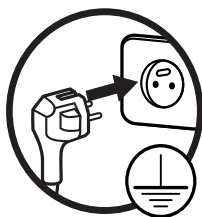
Il permet de conserver couchées les bouteilles de vin, d'eau ou de jus de fruits. Il peut être retiré facilement pour le nettoyage.



FR

Utilisation

Mise en route



Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant deux heures, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.

- Branchez l'appareil sur une prise secteur reliée à la terre et facilement accessible.
- Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage intérieur s'allume dans le compartiment réfrigérateur.

Réglage de la température

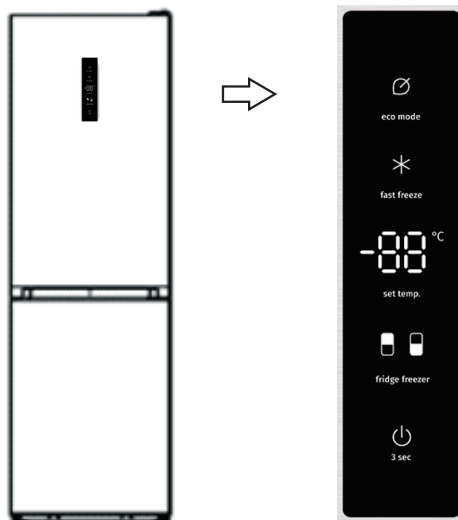
Afin de conserver au mieux vos aliments, nous vous recommandons de régler la température du réfrigérateur à 4°C et celle du congélateur à -18°C, lorsque vous mettez votre appareil en marche pour la première fois. Si vous souhaitez changer la température, suivez les instructions ci-dessous.

Remarque : Une température élevée augmente le gaspillage de nourriture.



ATTENTION !

Lorsque vous réglez une température, vous réglez une température moyenne pour l'ensemble du réfrigérateur. Les températures de chaque compartiment peuvent différer de celles affichées sur le panneau, selon la quantité d'aliments conservés et l'endroit où vous les rangez. La température ambiante peut aussi affecter la température réelle à l'intérieur de l'appareil.



1. Marche/arrêt

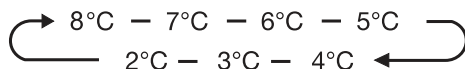
Vous pouvez allumer ou éteindre votre appareil en appuyant sur ce bouton.

Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. Puis, l'écran d'affichage indiquera "OF", l'appareil sera éteint.

Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. Puis, l'écran d'affichage s'allumera.

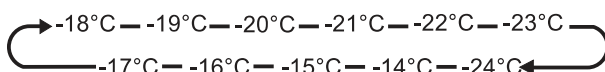
2. Réfrigérateur

Appuyez sur la touche « Réfrigérateur ». Le témoin lumineux  s'allume. Puis, appuyez sur la touche "Set temp." Vous pouvez régler la température **entre 2 et 8°C**, à votre convenance ; le panneau d'affichage indiquera les valeurs correspondantes selon la séquence suivante.



3. Congélateur

Appuyez sur la touche « Congélateur » Le témoin lumineux  s'allume. Puis, appuyez sur la touche "Set temp." Vous pouvez régler la température entre -14 et -24°C, à votre convenance ; le panneau d'affichage indiquera les valeurs correspondantes selon la séquence suivante.



4. Congélation expresse

Le mode « Congélation expresse » baisse rapidement la température dans le congélateur, afin de congeler plus rapidement les aliments. Cette fonction permet de conserver les vitamines et nutriments des aliments frais, qui se garderont plus longtemps.

- Quand le mode « Congélation expresse » est sélectionné, la température du congélateur est réglée à -24°C.
- Congeler la quantité maximale d'aliments possible peut prendre environ 24 heures.
- Le mode « Congélation expresse » s'éteint automatiquement après 52 heures. La température du congélateur revient ensuite au réglage précédent.

5. Économie d'énergie

Cette fonction fait fonctionner le congélateur en mode d'économie d'énergie, ce qui permet de réduire votre consommation lorsque vous êtes absent.

- Quand le mode « Économie d'énergie » est activé, le voyant est allumé. La température du congélateur est réglée à -17°C et celle du réfrigérateur à 6°C.

6. Alarme de porte

Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte pendant plus de 2 minutes, l'alarme de porte retentit. Un signal sonore retentira 3 fois toutes les minutes et cessera automatiquement de sonner après 8 minutes.

Pour économiser de l'énergie, évitez de laisser la porte ouverte pendant une longue période lorsque vous utilisez l'appareil. Vous pouvez également arrêter l'alarme en fermant la porte.

Zone la plus froide du compartiment réfrigérateur

- Le symbole  indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, dont la température est inférieure ou égale à 4°C. Cette dernière se situe en bas du compartiment réfrigérateur comme indiqué sur le schéma du paragraphe "conseils de stockage des aliments".
- Les clayettes étant amovibles, veillez toujours à ce que la clayette délimitant la zone froide soit positionnée au niveau de l'autocollant afin de garantir la température dans cette zone.

Indicateur de température



Réglage incorrect

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température « **OK** » apparaisse.



Réglage correct

Si « **OK** » n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.

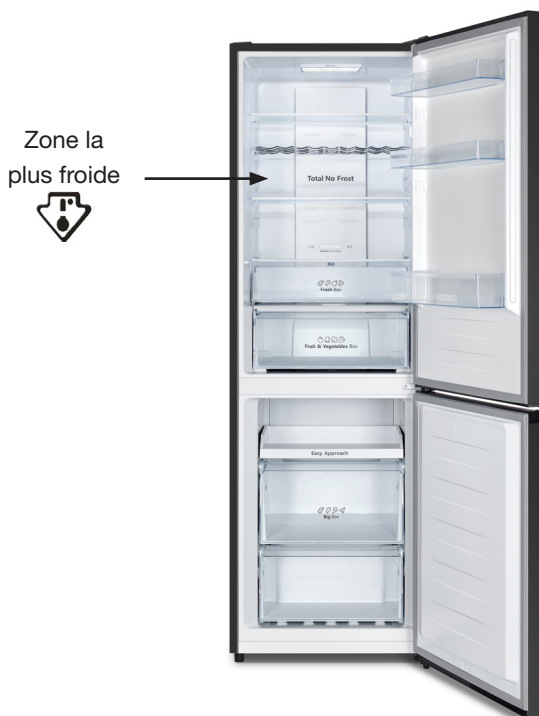
- A chaque modification, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.
- Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après des ouvertures répétées (ou une ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription « **OK** » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12 heures avant de réajuster ou non la température.

Conseil de stockage des aliments

Les aliments stockés doivent toujours être espacés et ne pas toucher les parois afin que l'air froid puisse circuler librement entre eux.

Compartiment du réfrigérateur	Type d'aliment
Balconnets de porte	Aliments avec conservateurs naturels tels que confitures, jus, boissons, condiments. Ne pas y conserver d'aliments périssables.
Bac à légumes	Les fruits, herbes aromatiques et légumes doivent être placés séparément dans ce bac. Les bananes, pommes de terre, oignons et ail ne doivent pas être conservés au réfrigérateur.
Clayette inférieure Bac à viande	Viande crue, volaille, poisson (pour les conservations à court terme)
Clayette intermédiaire	Produits laitiers, œufs

Compartiment du réfrigérateur	Type d'aliment
Clayette supérieure	Aliments ne nécessitant pas de cuisson tels que les plats préparés, la charcuterie, les restes.
Bac(s)/clayette(s) du congélateur	Aliments à conserver pendant longtemps Tiroir inférieur pour viande crue, volaille, poisson. Tiroir intermédiaire pour légumes congelés, frites. Tiroir supérieur pour glace, fruits congelés, plats congelés.



- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et emballés dans des emballages ou récipients alimentaires appropriés. La viande et le poisson lavé doivent être emballés dans du plastique ou des films alimentaires, et consommés de préférence dans les deux jours.
- Les fruits et les légumes peuvent être rangés directement dans le bac à légumes. Il n'est pas nécessaire de les emballer séparément.
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.

Aliments	Durée
Oeufs, marinades, viande fumée	Jusqu'à 10 jours
Fromage	Jusqu'à 10 jours
Légumes racine	Jusqu'à 8 jours
Beurre frais	Jusqu'à 7 jours
Desserts, fruits, plats cuisinés, viande fraîche hachée	Jusqu'à 2 jours
Poisson, viande fraîche hachée, fruits de mer	1 jour

Conseils pour économiser de l'énergie

Nous vous recommandons de suivre les conseils suivants pour économiser de l'énergie :

- Limitez le nombre d'ouvertures des portes et ne les laissez pas ouvertes trop longtemps pour éviter une remontée en température.
- Assurez-vous que l'appareil se situe loin de toute source de chaleur (soleil direct, chauffage électrique, plaques de cuisson, etc.).
- Ne réglez pas la température sur une température plus froide que nécessaire.
- Ne stockez pas d'aliments chauds ou de liquides qui s'évaporent dans l'appareil. Laissez refroidir les aliments chauds et les boissons chaudes à température ambiante avant de les placer dans l'appareil.
- En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil.
- Placez l'appareil dans une pièce bien aérée et sans humidité. Veuillez vous référer au chapitre sur l'installation de l'appareil.
- Suivez les recommandations du schéma descriptif montrant le positionnement correct des étagères et autres compartiments de l'appareil. Il s'agit du positionnement idéal pour économiser de l'énergie.

Fabrication des glaçons

- Pour faire des glaçons, versez de l'eau froide dans le bac à glaçons jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, et placez-le dans le compartiment congélateur pendant plus de 2 heures. Pour extraire les glaçons, tordez légèrement le bac ou placez-le sous l'eau du robinet pendant quelques secondes.
- Pour réduire le temps de fabrication des glaçons, vous pouvez sélectionner le mode de congélation expresse « fast freeze ».

Conservation des surgelés dans le compartiment congélateur

- Votre appareil porte le sigle normalisé « 4 étoiles » , c'est-à-dire qu'il vous permet de conserver des aliments surgelés, de congeler des produits frais et de fabriquer des glaçons.
- **À la mise en service de l'appareil, nous vous conseillons d'attendre 2 heures avant d'introduire les produits frais dans le compartiment congélateur. Si l'appareil est déjà en fonctionnement, ce délai n'est pas nécessaire.**
- Ne placez pas de plats chauds dans le congélateur avant qu'ils n'aient refroidi, les aliments déjà congelés pourraient pourrir.
- Placez les aliments frais à congeler dans le tiroir supérieur et utilisez les 2 tiroirs inférieurs pour conserver les produits déjà congelés. Ne mélangez pas les produits déjà congelés avec les produits frais.
- Lorsque vous souhaitez congeler des aliments (viande, viande hachée, poisson, etc.), pensez à les diviser en portions afin qu'ils puissent être consommés en une seule fois. Laissez un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à congeler et la paroi supérieure à l'intérieur des tiroirs. Utilisez un emballage étanche et hermétique, facile à ouvrir et fermé pour congeler vos aliments (sachets de congélation, boîtes de conservation, etc.) Ne recongelez pas des aliments qui ont décongelé. Ceci présente des risques pour votre santé comme, par exemple, des intoxications alimentaires.
- Lorsque vous achetez des aliments surgelés, assurez-vous qu'ils ont été congelés dans de bonnes conditions et que l'emballage n'est pas déchiré.
- Lors du rangement des aliments surgelés, les conditions de conservation indiquées sur l'emballage doivent être respectées. S'il n'y a pas d'instructions, les aliments doivent être consommés le plus rapidement possible.
- Les aliments doivent être transportés dans des emballages appropriés pour maintenir la qualité de la nourriture et doivent être replacés au congélateur le plus tôt possible. Si l'emballage d'un aliment surgelé est humide et qu'il sent mauvais, l'aliment a peut-être été conservé auparavant dans de mauvaises conditions. Ne conservez pas cet aliment !
- La durée de conservation d'un aliment surgelé change selon la température ambiante, les ouvertures et fermetures répétées de la porte, le réglage de la température, le type d'aliment et le temps qui s'est écoulé entre le moment où l'aliment a été acheté et celui où il a été placé dans le congélateur. Respectez toujours les instructions indiquées sur l'emballage et ne dépassez jamais la date limite de consommation.

- **AVERTISSEMENT** : Les bouteilles et les canettes ne doivent pas être placées dans le compartiment congélation. Elles peuvent éclater lors de la congélation du contenu, et les boissons gazeuses peuvent même exploser ! Ne stockez jamais de limonades, jus, bières, vins moussants, etc. dans le compartiment congélation.
- **AVERTISSEMENT** : Ne mettez pas de crème glacée ou de glaçons dans la bouche immédiatement après leur sortie du compartiment congélation. La glace très froide peut geler sur les lèvres ou la langue et vous blesser.
- **AVERTISSEMENT** : Ne touchez pas aux aliments congelés avec des mains mouillées. Le gel pourrait coller vos mains à la nourriture.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'appareils électriques dans le réfrigérateur et/ou le congélateur (par exemple les sorbetières électriques, les mixers, etc.).

Aliments	Durée de conservation
Fruits, boeuf	De 10 à 12 mois
Légumes, veau, volaille	De 8 à 10 mois
Gibier	De 6 à 8 mois
Porc	De 4 à 6 mois
Viande hachée ou en morceaux	4 mois
Pain, gâteaux, plats cuisinés, poissons maigres	3 mois
Tripes	2 mois
Saucisses fumées, poisson gras	1 mois

IMPORTANT : Ne placez pas d'huiles ou de plats huileux dans le réfrigérateur dans des récipients non fermés, car les graisses peuvent endommager les surfaces en plastique du réfrigérateur. Si vous versez ou éclaboussez de l'huile sur les surfaces en plastique, nettoyez et lavez les parties salies avec de l'eau chaude immédiatement.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Nous vous recommandons de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection de votre appareil.

1. Retirez les aliments congelés et les aliments frais de l'appareil. Enveloppez les aliments congelés dans plusieurs couches de papier-journal, couvrez-les et stockez-les dans un endroit frais.
2. Nettoyez les compartiments réfrigérateur et congélateur à l'aide d'une éponge imbibée d'une solution de vinaigre blanc et de l'eau tiède.
3. Nettoyez les accessoires à l'aide d'une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse.
4. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
5. Au moins une fois par an, ôtez la poussière accumulée sur la partie arrière de l'appareil. Utilisez pour cela une brosse douce, un tissu électrostatique ou un aspirateur.
6. Une fois que tout est propre et sec, l'appareil peut être remis en marche.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.

- Prenez soin de ne pas faire couler d'eau dans le logement des lampes d'éclairage et dans d'autres éléments électriques.
- Inspectez **les joints de porte** régulièrement pour vérifier qu'ils sont propres et qu'il n'y a pas de particules de nourriture. Les joints de porte doivent être maintenus propres en permanence. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et séchez-les bien.
- Ne nettoyez pas **les clayettes en verre** avec de l'eau chaude lorsqu'elles sont froides. Le verre pourrait se casser en raison du changement soudain de température et causer des blessures personnelles ou des dégâts matériels.

Nettoyez-le et laissez les portes ouvertes pour éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs.

Dégivrage

Le compartiment congélateur se dégivre automatiquement.

En cas de coupure de courant

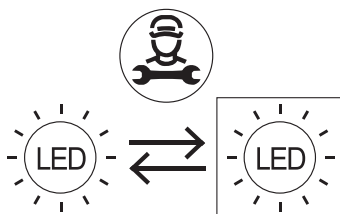
- Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. **Cependant, n'ouvrez pas les portes.** Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est à nouveau sous tension, le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur fonctionnent avec les réglages définis avant la coupure de courant.
- Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur.
- Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible.
- **Attention ! Tout aliment décongelé ne doit pas être congelé à nouveau.**
- Pour éviter d'endommager l'appareil en cas de coupures et de rétablissements subits de courant, l'appareil ne démarre pas immédiatement si le temps de coupure de courant est inférieur à 5 minutes.

Éclairage intérieur

Votre appareil dispose d'un éclairage LED. Ce type d'éclairage est conçu pour fonctionner plus longtemps qu'une ampoule classique. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur au cas où l'éclairage s'avérerait défectueux.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique 'F'.

La source lumineuse de ce produit ne peut être remplacée que par des ingénieurs qualifiés.



Guide de dépannage

Remédier à un mauvais Fonctionnement

Un mauvais fonctionnement peut être dû à un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même à l'aide des instructions ci-dessous. Avant d'appeler un technicien, procédez aux vérifications suivantes :

1) Votre réfrigérateur ne fonctionne pas :

Vérifiez :

- Qu'il est branché,
- Que la prise est adaptée et en bon état. Pour cela, branchez un autre appareil sur la même prise,
- Que le fusible n'a pas sauté ou n'est pas défectueux.

2) Votre réfrigérateur ne fonctionne pas de façon optimale :

Vérifiez :

- Que vous ne l'avez pas surchargé,
- Que les portes sont bien fermées et n'ont pas été laissées ouvertes trop longtemps,
- Que vous n'avez pas placé des aliments chauds dans l'appareil,
- Que l'appareil n'est pas situé à côté d'une source de chaleur,
- Que l'espace laissé à l'arrière et sur les côtés de l'appareil est suffisant.

3) Votre appareil est bruyant :

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois émettre un petit bruit même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ne vous inquiétez pas, ceci est tout à fait normal.

Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :

- Que l'appareil est bien droit,
- Que rien ne touche l'arrière,
- Que le contenu de l'appareil ne vibre pas.

Si ces éléments ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Les réparations de votre réfrigérateur ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.

Bruits pendant le Fonctionnement

Les bruits suivants sont des aspects normaux du fonctionnement de l'appareil :

- **Crépitement (craquement de la glace) :**

Ce bruit se fait entendre lors du processus de dégivrage automatique.

Vous pouvez également l'entendre lorsque le réfrigérateur est en train de se refroidir ou se réchauffer (dilatation des matériaux de l'appareil).

- **Claquement :**

Ce bruit se fait entendre au démarrage du compresseur ou lorsqu'il s'arrête.

- **Bruit de compresseur :**

Il s'agit du bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Lorsque le compresseur s'enclenche, le bruit peut s'intensifier légèrement pendant un court moment.

- **Bruit de bulles et de glouglous :**

Ce bruit se fait entendre lorsque le fluide réfrigérant coule dans les serpentins à l'intérieur du système.

- **Bruit d'eau qui coule :**

Il s'agit du bruit normal de l'eau qui s'écoule dans le contenant d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu lors du processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

En cas d'absence ou de non-utilisation prolongée

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, videz-le et débranchez-le.

Inversion du sens d'ouverture de la porte

Consultez la procédure de modification du sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur, disponibles à l'adresse suivante :



https://boulanger.scene7.com/is/content/Boulanger/3497674190798_n_0

 INFORMATION	
	Vous pouvez trouver les informations sur les modèles telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits sur le site Web suivant en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. https://eprel.ec.europa.eu/

La durée de disponibilité des pièces détachées de votre appareil est de **10 ans**.

Lien internet vers le site web du fabricant où se trouvent les informations visées au point 4 a) de l'annexe du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission :

<https://www.boulanger.com/info/assistance/>

Unpacking

- Remove all transportation-related packaging.
- Check that the appliance has not suffered any damage during transport. Under no circumstances should you plug in a damaged appliance! If the appliance is damaged, please contact the retailer.
- Remove all tape and packaging materials from both inside and outside the appliance.

Before First use

- Clean the inside of the appliance with lukewarm water and a little white vinegar. Do not use soap or detergent as the smell may persist. Thoroughly dry the appliance after cleaning it. Only use a soft cloth to wipe electrical parts.
- You can use white spirit to remove any adhesive residue from the exterior of the appliance.
- **Before cleaning the appliance, you must always unplug it, remove the fuses or turn off the circuit breaker.**

Installation

Installation location

- This refrigeration appliance is not intended for use as a built-in appliance. Place your fridge freezer on a stable, flat surface. Your appliance will be heavy once filled with food: it must therefore be placed on a solid, sturdy floor. The appliance must be installed in a dry, well-ventilated room at room temperature. Refer to the table in the upcoming “Climate Class” section.
- Never place a heat-emitting appliance (microwave, toaster, etc.) on top of the refrigerator.
- The appliance must not be exposed to direct sunlight.
- The appliance must not be exposed to rain.
- The appliance must not be installed next to a radiator, stove or any other heat source.
- **The appliance's power consumption and efficient operation are affected by room temperature.**
- The appliance must be installed in such a way that the power socket remains accessible. The appliance can be installed freestanding, next to a piece of furniture or in front of a wall. Make sure to leave enough room around the appliance to ensure that the door and drawers can open unhindered.

- After installation, ensure that the appliance is not resting on its power cable.
- **Before plugging the appliance into the mains socket for the first time, please let it stand for two hours if it has been transported in an upright position or for 24 hours if the appliance has been transported in a horizontal position. This will allow the refrigerant gas to drain back into the compressor. Failure to do so could damage the compressor.**

Climate class

Only install the appliance in a location where the room temperature corresponds to the intended climate class (see the table below). The climate class is found on the rating plate located on the outside of the appliance.

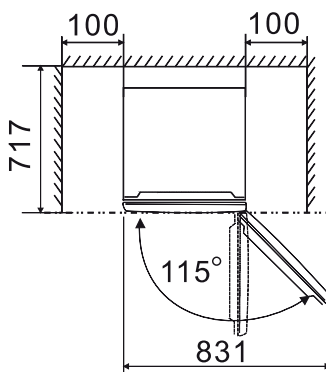
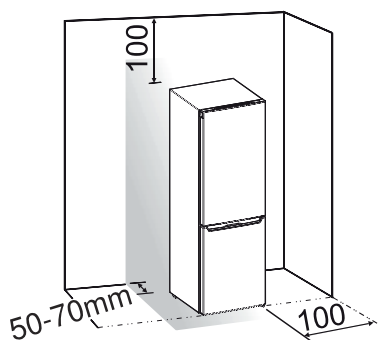
The table below indicates the appropriate room temperature for each climate class:

Climate class	Room temperature
SN	From +10 to +32°C
N	From +16 to +32°C
ST	From +16 to +38°C
T	From +16 to +43°C

Your ERCVE185-60hin refrigerator is classified as “**SN/N/ST/T**”. Below or above the indicated room temperature values, your refrigerator's performance may be affected, with a risk of food spoiling.

Sufficient ventilation

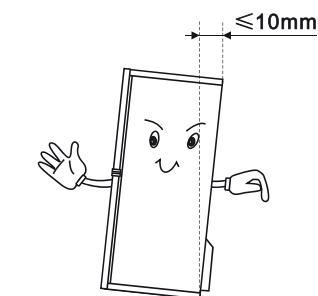
- To ensure your appliance is operating correctly, make sure that air can circulate freely around the appliance (see the illustrations below).
- The empty space above the refrigerator should be more than 100 mm, and the refrigerator should be placed against a wall with a clearance of 50-70 mm to facilitate heat dissipation.
- Furthermore, leave enough space for the door to open properly.
- If your appliance will be installed next to another refrigerator or freezer, make sure that the two appliances do not touch, to prevent condensation from forming on the outside.



Levelling

For vibration-free operation, the appliance must be levelled. To do this, adjust the adjustable front feet to properly balance the appliance.

To let the doors close automatically, tilt the top backwards approximately 10 mm.



Removable shelves

The refrigerator walls are equipped with a series of runners, allowing you to position the shelves according to your needs.

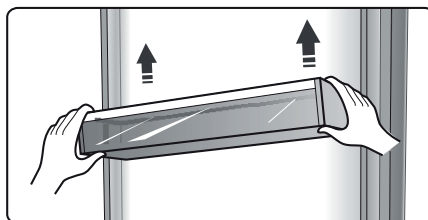
The shelves can be removed to make cleaning easier.



Door trays

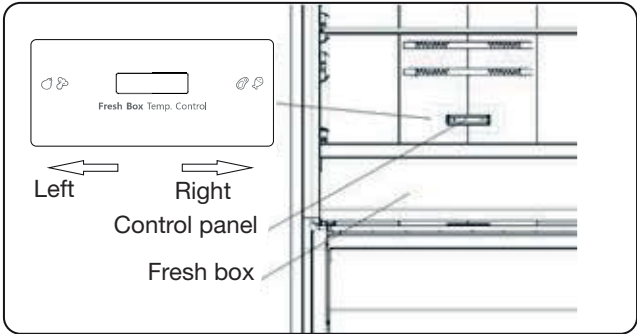
The door trays can be removed to clean them.

To remove a door tray, gradually lift it up until it comes free. Once cleaned, reposition it by doing the opposite.



The cooling zone

This zone is used for the short-term storage of fish, meat and other perishable foodstuffs. Its temperature will be approximately 2°C lower than the rest of the refrigerator. You can slide the control panel to adjust the temperature.



Some recommendations can be found in the table below:

Refrigerator temperature	Control panel	Food	Storage period
2°C	To the right	Fish and meat	< 3 days
5°C	To the right	Fruit	< 2 weeks
8°C	To the right	Vegetables	< 5 days

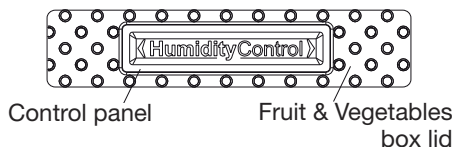
Please note: As both the room temperature and set temperature influence the Fresh box temperature, the actual temperature may vary slightly.

The temperature in this drawer may drop below 0°C, so it is normal for any liquid stored in this drawer to freeze.

The Fruit & Vegetables box lid

It is used to control the temperature of the crisper drawer and prevent vegetables from losing moisture.

You can adjust the slide bar on the crisper lid to maintain a different humidity level in the crisper drawer. Push the slide bar to the left: this will maintain a higher humidity level, in turn keeping fruits and vegetables fresher for longer. The humidity level will be lower on the right-hand side.



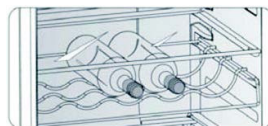
Ice cube tray

It is used to make ice cubes. To make ice cubes, please fill the ice cube tray with water. The water level should not exceed the top line (ideally 80% of the ice cube tray's volume). Put the tray in the freezer drawer and wait at least two hours for ice cubes to form. When the ice cubes have formed, gently twist the tray to dislodge them.



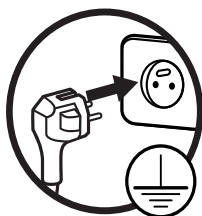
Bottle rack

It allows you to horizontally store bottles of wine, water or fruit juice. It can easily be removed for cleaning purposes.



Use

Getting started



Before plugging the appliance into the mains socket for the first time, please let it stand for two hours, to allow the refrigerant gas to drain back into the compressor. **Failure to do so could damage the compressor.**

- Plug the appliance into an easily accessible earthed mains socket.
- When the door is opened, the refrigerator compartment's internal lighting will turn on.

Adjusting the temperature

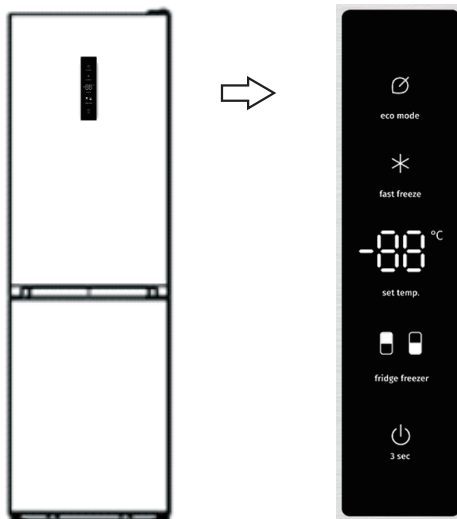
To best preserve your food, we recommend setting the refrigerator temperature to 4°C and the freezer temperature to -18°C when you first turn on your appliance. If you'd like to change the temperature, follow the instructions below.

Please note: Food will spoil more quickly when set at a higher temperature.



CAUTION!

When you set a temperature, you are setting an average temperature for the entire refrigerator. The temperatures in each compartment may differ from those displayed on the panel, depending on the quantity of food stored and where it has been stored. The room temperature can also affect the actual temperature inside the appliance.



1. ON/OFF

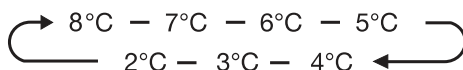
You can turn your appliance on or off by pressing this button.

Press and hold the  button for 3 seconds. A beep will sound. The display screen will then indicate "OF" and the appliance will be turned off.

Press and hold the  button for 3 seconds. A beep will sound. Then the display screen will turn on.

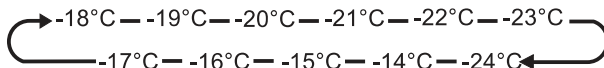
2. Fridge

Press the "Refrigerator" button. The indicator light  will turn on. Then, press the "Set temp." button. You can adjust the temperature **between 2 and 8°C** to your liking; the display panel will indicate the corresponding values in the following sequence.



3. Freezer

Press the "Freezer" button. The  indicator light will light up. Then, press the "Set temp." button. You can adjust the temperature between -14 and -24°C to your liking; the display panel will indicate the corresponding values in the following sequence.



4. Express Freeze

The "Express Freeze" mode quickly lowers the temperature in the freezer, in order to freeze food at a faster rate. This function preserves the vitamins and nutrients found in fresh food, ensuring a longer life.

- When the "Express Freeze" mode is selected, the freezer temperature is set to -24°C.
- Freezing the maximum amount of food possible can take around 24 hours.
- The "Express Freeze" mode will automatically switch off after 52 hours. The freezer temperature will then return to the previous setting.

5. Energy Saving

This function enables the freezer's energy-saving mode, helping reduce your power consumption when you are away from home.

- When the "Energy Saving" mode is activated, the indicator light will turn on. The freezer temperature is set to -17°C and the refrigerator temperature, 6°C.

6. Door alarm

When the refrigerator door is left open for more than 2 minutes, the door alarm will sound. A beep will sound 3 times a minute and will automatically stop after 8 minutes. To save energy, avoid leaving the door open for long periods of time when using the appliance. You can also stop the alarm by closing the door.

Coldest area of the refrigerator compartment

- The  symbol indicates the location of the coldest area of your refrigerator, where the temperature is less than or equal to 4°C. It is located at the bottom of the refrigerator compartment, as shown in the diagram found in the "Food storage tips" section.
- As the shelves are removable, always ensure that the shelf pertaining to the cold zone is positioned at sticker level, to guarantee the temperature in this zone.

Temperature indicator



Incorrect setting



Correct setting

To correctly preserve food in your refrigerator, especially in the coldest zone, ensure that **"OK"** appears on the temperature indicator.

If **"OK"** does not appear, then the average temperature in the zone is too high. Set the thermostat to a higher setting.

- After each change, wait for the temperature inside the appliance to stabilise before making any further adjustments, if necessary. Only change the temperature in small increments/decrements and wait at least 12 hours before checking again and making further changes.
- After filling the appliance with fresh food or repeatedly opening the door/leaving the door open, it is normal for the "OK" message to not appear on the temperature indicator; wait at least 12 hours before readjusting the temperature.

Food storage advice

Stored food should not touch other food or the walls so that the cold air can flow freely around everything.

Refrigerator compartment	Food type
Door trays	Foods with natural preservatives such as jams, juices, drinks and condiments. Do not store perishable foods here.
Vegetable drawer	Fruits, herbs and vegetables should be placed separately in this box. Bananas, potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.
Lower shelf Meat drawer	Raw meat, poultry and fish (for short-term storage)
Middle shelf	Dairy products and eggs
Upper shelf	Food that does not require cooking, such as ready meals, cold cuts and leftovers.
Freezer tray(s)/ shelf(ves)	Foods to store for a long period of time Lower drawer for raw meat, poultry and fish. Middle drawer for frozen vegetables and fries. Top drawer for ice, frozen fruit and frozen meals.

Coldest zone



- Only store fresh, pre-cleaned food in suitable food packaging or containers. Washed meat and fish should be wrapped in plastic or cling film, and preferably consumed within two days.
- Fruits and vegetables can be stored directly in the vegetable drawer. They do not need to be wrapped separately.
- To allow for proper air circulation, never cover the shelves with paper or plastic sheets.

Food	Duration
Eggs, marinades and smoked meat	Up to 10 days
Cheese	Up to 10 days
Root vegetables	Up to 8 days
Fresh butter	Up to 7 days
Desserts, fruit, ready meals and fresh minced meat	Up to 2 days
Fish, fresh minced meat and seafood	1 day

Energy saving tips

We recommend the following tips to help save energy:

- Limit the number of times you open the doors and do not leave them open for too long to prevent the temperature from rising.
- Make sure the appliance is not situated near any heat sources (direct sunlight, electric heaters, hobs, etc.).
- Do not set the temperature cooler than necessary.
- Do not store hot food or liquids that evaporate in the appliance. Allow hot food and drink to cool to room temperature before putting them in the appliance.
- In the event of a power cut, do not open the appliance doors.
- Install the appliance in a well-ventilated, moisture-free room. Please refer to the chapter regarding installing the appliance.
- Follow the recommendations provided in the diagram which indicates the correct positions for the shelves and other compartments within the appliance. These are the best positions for energy-saving purposes.

Making ice cubes

- To make ice cubes, fill the ice cube tray three quarters-full with cold water and then place it in the freezer compartment for more than 2 hours. To remove the ice cubes, gently twist the tray or place it under running tap water for a few seconds.
- To reduce the time it takes to make ice cubes, you can select the “Fast Freeze” express freezing mode.

Storing Frozen Food in the Freezer compartment

- Your appliance bears the “4-star” standard mark , i.e. you can store frozen food, freeze fresh produce and make ice cubes.
- **When using the appliance for the first time, we recommend waiting 2 hours before placing fresh produce in the freezer compartment. If the appliance is already in operation, this delay is not necessary.**
- Do not put hot food in the freezer until it has cooled down; this may cause any previously frozen food to spoil.
- Place fresh food to be frozen in the top drawer and use the 2 lower drawers to store pre-frozen products. Do not mix pre-frozen products with fresh products.
- When freezing food (meat, minced meat, fish, etc.), remember to divide it into portions so you don't have to use it all in one go. Leave a space of at least 3 cm between the food to be frozen and the top wall inside the drawers. Use airtight, leak-proof packaging that is easy to open and close when freezing food (freezer bags, storage containers, etc.) Do not refreeze food that has thawed. This poses health risks, such as food poisoning.
- When buying frozen food, make sure that it has been frozen properly and the packaging is not torn.
- When storing frozen food, follow the storage instructions indicated on the packaging. If there are no instructions, the food should be consumed as soon as possible.
- Food should be transported in appropriate packaging to maintain its quality and returned to the freezer as soon as possible. If the frozen food packaging is damp and smells bad, the food may have been previously stored in unsuitable conditions. Do not store this food!
- The shelf life of frozen food varies depending on the room temperature, repeated opening and closing of the door, temperature setting, type of food, and the time that elapsed between when the food was purchased and when it was placed in the freezer. Always follow the instructions on the packaging and never exceed the expiration date.

- **WARNING:** Bottles and cans should not be placed in the freezer compartment. They can burst when the contents freeze and carbonated drinks can even explode! Never store lemonades, juices, beers, sparkling wines, etc., in the freezer compartment.
- **WARNING:** Do not put ice cream or ice cubes in your mouth immediately after removing them from the freezer compartment. Very cold ice can burn your lips or tongue and cause injury.
- **WARNING:** Do not touch frozen food with wet hands. The frost could cause your hands to stick to the food.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances in the refrigerator and/or freezer (e.g. electric ice cream makers, blenders, etc.).

Food	Storage period
Fruit and beef	From 10 to 12 months
Vegetables, veal and poultry	From 8 to 10 months
Game	From 6 to 8 months
Pork	From 4 to 6 months
Minced or chopped meat	4 months
Bread, cakes, ready meals and lean fish	3 months
Tripe	2 months
Smoked sausages and oily fish	1 month

IMPORTANT: Do not place oils or oily dishes in the refrigerator in unsealed containers, as grease can damage the refrigerator's plastic surfaces. If you accidentally spill or splash oil on the plastic surfaces, immediately wipe and clean the soiled parts with warm water.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Unplug the appliance before cleaning it.

We recommend cleaning and disinfecting your appliance on a regular basis.

1. Remove frozen and fresh food from the appliance. Wrap frozen food in several layers of newspaper, cover it and store in a cool place.
2. Clean the refrigerator and freezer compartments with a sponge soaked in a solution of white vinegar and warm water.
3. Use a soft sponge to clean the accessories with warm soapy water.
4. Once cleaned, rinse with clean water and dry thoroughly.
5. At least once a year, remove any dust that has accumulated at the back of the appliance. Use a soft brush, electrostatic cloth or vacuum cleaner for this.
6. When everything is clean and dry, the appliance can be turned back on.

Never use abrasive products, caustic products or sponges with scouring pads to clean the interior or exterior of your appliance.

- Take care not to get water inside the light housing and other electrical components.
- Regularly inspect the **door seals** to ensure they are clean and free of food particles. Door seals must be kept clean at all times. Clean them with hot water and dry them well.
- Do not clean the **glass shelves** with hot water when they are cold. The glass could break due to the sudden change in temperature and cause either personal injury or property damage.

Clean it and leave the doors open to prevent mould and bad odours from forming.

DeFrosting

The freezer compartment defrosts automatically.

In the event of a power cut

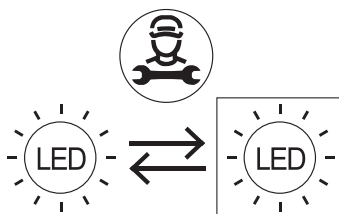
- If the power isn't out for very long, there is no risk of the food spoiling. **However, do not open the doors.** This time may shorten significantly, depending on how full the appliance is.
- When the appliance is switched back on, the refrigerator and freezer compartments will continue operating with the same settings used before the power cut.
- If the power cut is likely to be lengthy, transfer the frozen and frozen products to another freezer.
- As soon as you notice the food starting to defrost, consume it as quickly as possible.
- **Caution! Thawed food should not be refrozen.**
- To prevent damaging the appliance in the event of sudden power outages and restorations, the appliance will not start immediately if the power outage lasted less than 5 minutes.

Interior lighting

Your appliance is fitted with LED lighting. This type of lighting is designed to last longer than a conventional light bulb. Contact your retailer's after-sales service if there is a fault with the lighting.

This product contains a class 'F' light source, as far as energy efficiency is concerned.

This product's light source can only be replaced by qualified engineers.



Troubleshooting guide

Resolving a malfunction

A malfunction may be due to a minor issue that you can resolve yourself by following the instructions below. Before calling a technician, please check the following:

1) Your refrigerator is not working:

Check that:

- It is plugged in.
- The socket is suitable and in a good condition. To do this, plug another appliance into the same socket.
- That the fuse has not blown or is faulty.

2) Your refrigerator is not working optimally:

Check that:

- You have not overfilled it.
- That the doors are closed properly and have not been left open for too long.
- You have not placed hot food in the appliance.
- The appliance has not been installed next to a heat source.
- There is enough space at the back and sides of the appliance.

3) Your appliance is noisy:

The cooling gas circulating in the refrigeration circuit can sometimes make a slight noise, even when the compressor is not running. Don't worry, this is completely normal. If you hear a different sound, check that:

- The appliance is level.
- Nothing is touching the back.
- The contents of the appliance are not vibrating.

If these points do not help resolve your specific problem, do not attempt to repair the appliance yourself; contact your retailer's after-sales service.

Refrigerator repairs should only be performed by qualified service technicians. Improperly performed repairs can pose a risk to users and are not covered by the warranty.

Operation-related sounds

The following noises are normal and to be expected when the appliance is on:

- **Cracking (ice cracking):**

This noise is heard during the automatic defrosting process.

You can also hear it when the refrigerator is cooling or heating up (due to the appliance materials expanding).

- **Clanging:**

This noise is heard when the compressor starts or stops.

- **Compressor noise:**

This is the normal sound of the motor. This noise indicates that the compressor is operating normally. When the compressor starts, the noise may increase slightly for a short period of time.

- **Bubbling and gurgling noise:**

This noise is heard when the refrigerant flows through the coils inside the system.

- **Dripping water:**

This is the normal sound of water flowing into the evaporation tray during the defrosting process. This sound can be heard whilst the appliance is defrosting.

In the event of prolonged absence or non-use

If you will not be using the appliance for a long period of time, empty its contents and unplug it.

Reversing the door's opening direction

The procedure used to change the opening direction of the refrigerator door can be consulted here:



https://boulanger.scene7.com/is/content/Boulanger/3497674190798_n_0

 INFORMATION	
 SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)  	You can find the model information as registered in the product database on the following website by searching for the model ID(*) indicated on the energy label. https://eprel.ec.europa.eu/

The availability period for your appliance's spare parts is **10 years**.

Internet link to the manufacturer's website where the information referred to in point 4(a) of the Annex to Commission Regulation (EU) 2019/2019 can be found:

<https://www.boulanger.com/info/assistance/>

Auspacken

- Entfernen Sie die Transportverpackung.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät während des Transports beschädigt wurde. Schließen Sie auf keinen Fall ein beschädigtes Gerät an die Stromversorgung an! Sollte das Gerät beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Entfernen Sie sämtliches Klebeband und Verpackungsmaterial von der Innen- und Außenseite des Geräts.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einer Mischung aus lauwarmem Wasser mit etwas weißem Essig. Verwenden Sie weder Seife noch Reinigungsmittel, da der Geruch möglicherweise nicht verfliegt. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich. Wischen Sie elektrische Teile nur mit einem weichen Tuch ab.
- Mit Terpentinersatz können Sie alle Klebstoffreste von der Außenseite des Geräts entfernen.
- **Um das Gerät zu reinigen, müssen Sie es immer von der Stromversorgung trennen, die Sicherungen entfernen oder den Schutzschalter deaktivieren.**

Aufstellen

Aufstellort

- Dieses Kühlgerät ist nicht für den Einsatz als Einbaugerät vorgesehen. Stellen Sie Ihre Kühlschrankkombination auf eine stabile und ebene Fläche. Ihr Gerät ist schwer, wenn es mit Lebensmitteln gefüllt ist. Stellen Sie es daher auf einen festen und widerstandsfähigen Boden. Das Gerät muss in einem trockenen, gut belüfteten Raum bei Raumtemperatur aufgestellt werden. Beachten Sie die Tabelle im nachfolgenden Abschnitt „Klimaklasse“.
- Stellen Sie niemals ein Wärme abgebendes Gerät (Mikrowelle, Toaster usw.) auf den Kühlschrank.
- Das Gerät darf keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.
- Das Gerät darf keinem Regen ausgesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht neben einem Heizkörper, Ofen oder einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden.

- **Der Energieverbrauch des Geräts und die Effizienz des Betriebs werden von der Umgebungstemperatur beeinflusst.**
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Steckdose zugänglich bleibt. Das Gerät kann freistehend, neben einem Möbelstück oder vor einer Wand aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass rund um das Gerät genügend Platz bleibt, um die Tür und die Schubladen bequem öffnen zu können.
- Stellen Sie nach dem Aufstellen sicher, dass das Gerät nicht auf dem Netzkabel steht.
- **Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal an die Steckdose anschließen, lassen Sie es zwei Stunden ruhen, wenn es aufrecht transportiert wurde, oder 24 Stunden, wenn das Gerät liegend transportiert wurde, damit das Kältemittel zurück in den Kompressor strömen kann. Bei Nichteinhaltung dieser Wartezeit kann es zu Schäden am Kompressor kommen.**

Klimaklasse

Stellen Sie das Gerät nur an einem Ort auf, an dem die Umgebungstemperatur der Klimaklasse entspricht, für die es ausgelegt ist (siehe nachfolgende Tabelle). Die Klimaklasse finden Sie auf dem Typenschild an der Außenseite des Geräts.

Die folgende Tabelle gibt die passende Umgebungstemperatur für jede Klimaklasse an:

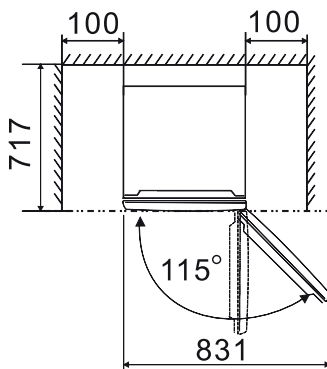
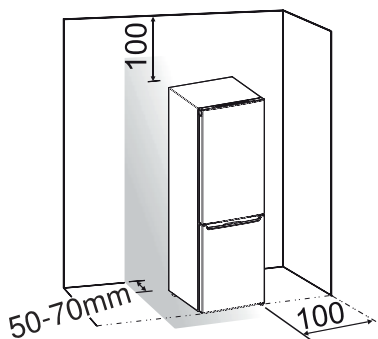
Klimaklasse	Umgebungstemperatur
SN	Von +10 bis +32°C
N	Von +16 bis +32°C
ST	Von +16 bis +38°C
T	Von +16 bis +43°C

Ihr Kühlschrank ERCVE185-60hin ist als „**SN/N/ST/T**“ eingestuft. Unter oder über den angegebenen Umgebungstemperaturwerten kann die Leistung Ihres Kühlschranks beeinträchtigt sein, und es besteht die Gefahr, dass Lebensmittel verderben.

Ausreichende Belüftung

- Um den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass die Luft ungehindert um das Gerät zirkulieren kann (siehe nachfolgende Abbildungen).
- Der freie Platz über dem Kühlschrank sollte mehr als 100 mm betragen, und der Kühlschrank sollte mit einem Abstand von 50–70 mm an eine Wand gestellt werden, um die Wärmeableitung zu erleichtern.

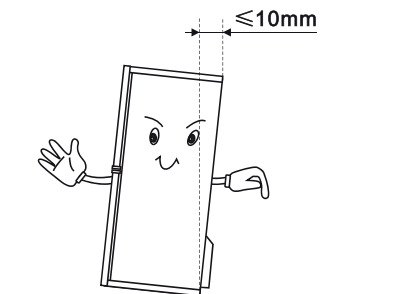
- Achten Sie außerdem darauf, dass genügend Platz bleibt, um die Tür zu öffnen.
- Wenn Ihr Gerät neben einem anderen Kühl- oder Gefrierschrank aufgestellt werden soll, achten Sie darauf, dass die beiden Geräte sich nicht berühren, damit sich an der Außenseite kein Kondenswasser bildet.



Nivellieren

Für einen vibrationsfreien Betrieb muss das Gerät waagrecht ausgerichtet werden. Stellen Sie hierzu die verstellbaren Vorderfüße so ein, dass das Gerät korrekt ausgerichtet ist.

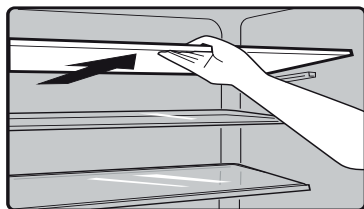
Damit die Türen automatisch schließen, neigen Sie den oberen Teil um ca. 10 mm nach hinten.



Herausnehmbare Ablagen

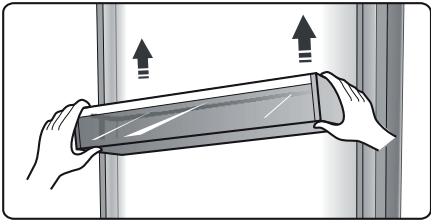
Die Kühlschrankwände sind mit einer Reihe von Schienen ausgestattet, mit denen Sie die Ablagen entsprechend Ihren Anforderungen positionieren können.

Zur einfachen Reinigung können Sie die Ablagen herausnehmen.



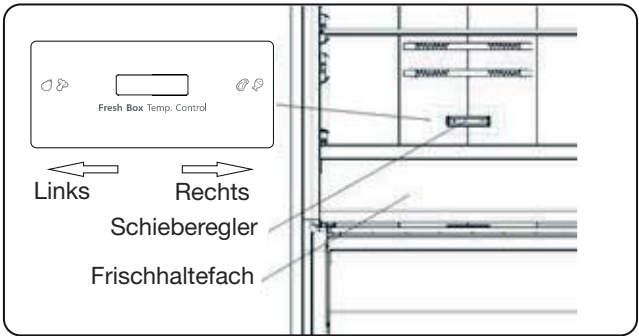
Türablagen

Sie können die Türablagen zum Reinigen herausnehmen.
Um eine Türablage zu entfernen, heben Sie sie langsam an, bis sie sich löst. Setzen Sie die Ablage nach der Reinigung umgekehrt wieder ein.



Das Frischhaltefach („Cooling Zone“)

Dieser Bereich dient zur kurzfristigen Lagerung von Fisch, Fleisch und anderen verderblichen Lebensmitteln.
In dieser Zone ist die Temperatur etwa 2°C niedriger als im restlichen Kühlschrank.
Sie können den Schiebeschalter verschieben, um die Temperatur einzustellen.



In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Empfehlungen:

Kühlschranktemperatur	Schieberegler	Lebensmittel	Aufbewahrungsdauer
2°C	Nach rechts	Fisch und Fleisch	< 3 Tage
5°C	Nach rechts	Obst	< 2 Wochen
8°C	Nach rechts	Gemüse	< 5 Tage

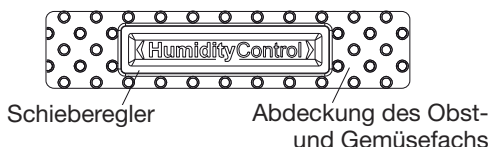
Hinweis: Da sowohl die Umgebungstemperatur als auch die eingestellte Temperatur die Temperatur im Frischhaltefach beeinflussen, kann die tatsächliche Temperatur leicht abweichen.

Die Temperatur dieses Fachs kann unter 0°C liegen; daher ist es normal, dass die in diesem Fach enthaltene Flüssigkeit gefriert.

Die Abdeckung des Obst- und Gemüsefachs

Sie kontrolliert die Temperatur des Gemüsefachs und verhindert, dass Gemüse Feuchtigkeit verliert.

Sie können den Schieber auf der Gemüsefachabdeckung verstellen, um unterschiedliche Luftfeuchtigkeitsgrade im Gemüsefach aufrechtzuerhalten. Wenn Sie den Schieber nach links schieben: Es wird eine höhere Luftfeuchtigkeit aufrechterhalten, wodurch Obst und Gemüse länger frisch bleiben. Wenn Sie ihn nach rechts schieben, ist die Luftfeuchtigkeit niedriger.



Die Eiswürfelschale

Sie wird zur Herstellung von Eiswürfeln verwendet. Um Eiswürfel herzustellen, füllen Sie bitte die Eiswürfelschale mit Wasser. Der Füllstand sollte die obere Linie (idealerweise achtzig Prozent des Volumens der Eiswürfelschale) nicht überschreiten. Stellen Sie die Schale in das Gefrierfach und warten Sie mindestens zwei Stunden, bis sich Eiswürfel gebildet haben. Wenn sich Eiswürfel gebildet haben, drehen Sie die Schale leicht, um die Eiswürfel zu entnehmen.



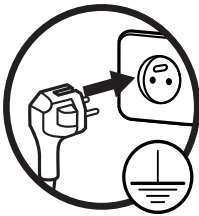
Die Flaschenablage

Hier können Sie Wein-, Wasser- oder Fruchtsaftflaschen liegend lagern. Sie lässt sich zur Reinigung problemlos herausnehmen.



Verwendung

Einschalten



Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal an die Steckdose anschließen, lassen Sie das Gerät zwei Stunden ruhen, damit das Kältemittel zurück in den Kompressor strömen kann. Bei Nichteinhaltung dieser Wartezeit kann es zu Schäden am Kompressor kommen.

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete und gut zugängliche Netzsteckdose an.
- Beim Öffnen der Tür schaltet sich die Innenbeleuchtung im Kühlschrankraum ein.

Temperatureinstellung

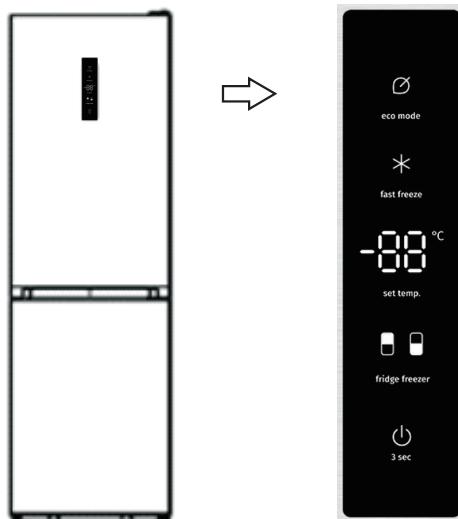
Um Ihre Lebensmittel optimal zu lagern, empfehlen wir, beim ersten Einschalten Ihres Geräts die Kühlschranktemperatur auf 4°C und die Gefrierschranktemperatur auf -18°C einzustellen. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

Hinweis: Hohe Temperaturen steigern die Lebensmittelverschwendung.



ACHTUNG!

Wenn Sie eine Temperatur einstellen, legen Sie eine Durchschnittstemperatur für den gesamten Kühlschrank fest. Die Temperaturen in den einzelnen Fächern können je nach Menge der eingelagerten Lebensmittel und je nach Lagerungsort von den auf dem Anzeigefeld angezeigten Temperaturen abweichen. Auch die Umgebungstemperatur kann die aktuelle Temperatur im Innenraum des Geräts beeinflussen.



1. Ein/Aus

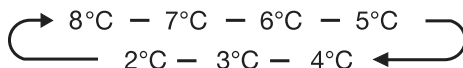
Durch Drücken dieser Taste können Sie Ihr Gerät ein- oder ausschalten.

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton ertönt. Dann zeigt das Anzeigefeld „OF“ an und das Gerät schaltet sich aus.

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton ertönt. Dann schaltet sich das Anzeigefeld ein.

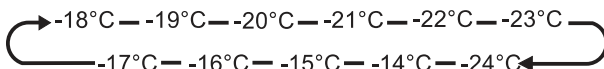
2. Kühlschrank

Drücken Sie die Taste „Kühlschrank“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein. Drücken Sie dann auf die Taste „Set Temp.“. Sie können die Temperatur nach Belieben **zwischen 2 und 8°C** einstellen. Das Anzeigefeld zeigt die entsprechenden Werte in der folgenden Reihenfolge an.



3. Gefrierschrank

Drücken Sie die Taste „Gefrierschrank“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein. Drücken Sie dann auf die Taste „Set Temp.“. Sie können die Temperatur nach Belieben zwischen -14 und -24°C einstellen. Das Anzeigefeld zeigt die entsprechenden Werte in der folgenden Reihenfolge an.



4. Express-Einfrieren

Der Modus „Express-Einfrieren“ senkt die Temperatur im Gefrierschrank schnell ab, um Lebensmittel schneller einzufrieren. Diese Funktion trägt dazu bei, die Vitamine und Nährstoffe frischer Lebensmittel zu erhalten und sie so länger haltbar zu machen.

- Wenn der Modus „Express-Einfrieren“ ausgewählt ist, wird die Gefriertemperatur auf -24°C eingestellt.
- Das Einfrieren der maximal möglichen Lebensmittelmenge kann etwa 24 Stunden dauern.
- Der Modus „Express-Einfrieren“ wird nach 52 Stunden automatisch deaktiviert. Anschließend wird die Gefriertemperatur auf die vorherige Einstellung zurückgesetzt.

5. Energiesparen

Bei dieser Funktion läuft der Gefrierschrank im Energiesparmodus. So können Sie, Ihren Stromverbrauch senken, wenn Sie nicht zu Hause sind.

- Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist, leuchtet die Kontrollleuchte. Die Gefriertemperatur ist auf -17°C und die Kühlschranktemperatur auf 6°C eingestellt.

6. Türalarm

Wenn die Kühlschranktür länger als 2 Minuten geöffnet ist, ertönt der Türalarm. Jede Minute ertönt 3-mal ein Signalton, der nach 8 Minuten automatisch stoppt.

Um Energie zu sparen, lassen Sie die Tür während des Gerätebetriebs nach Möglichkeit nicht längere Zeit offen stehen. Sie können den Alarm auch durch Schließen der Tür stoppen.

Kältester Bereich des Kühlschranks

- Das Symbol  gibt die Position des kältesten Bereichs Ihres Kühlschranks an, wo die Temperatur niedriger oder gleich 4°C ist. Diese Zone befindet sich unten im Kühlschrank, wie in der Abbildung im Abschnitt „Tipps zur Lebensmittelaufbewahrung“ dargestellt.
- Da die Ablagen herausnehmbar sind, achten Sie immer darauf, dass die Ablage, die die kalte Zone begrenzt, auf Höhe des Aufklebers positioniert ist, um die Temperatur in dieser Zone zu gewährleisten.

Temperaturanzeige



Falsche
Einstellung

Für eine optimale Konservierung der Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank, insbesondere in der kältesten Zone, achten Sie darauf, dass die Temperaturanzeige „OK“ anzeigt.



Richtige
Einstellung

Wenn „OK“ nicht angezeigt wird, ist die Durchschnittstemperatur der Zone zu hoch. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Position.

- Warten Sie nach jeder Änderung, bis sich die Temperatur im Geräteinneren stabilisiert hat, bevor Sie eine neue Einstellung vornehmen. Ändern Sie die Temperatur nur schrittweise und warten Sie mindestens 12 Stunden, bevor Sie erneut prüfen und gegebenenfalls eine neue Einstellung vornehmen.
- Nach dem Befüllen des Geräts mit frischen Lebensmitteln oder nach mehrmaligem (oder längerem) Öffnen der Tür ist es normal, dass die Meldung „OK“ nicht auf der Temperaturanzeige erscheint. Warten Sie mindestens 12 Stunden, bevor Sie die Temperatur gegebenenfalls neu einstellen.

Tipps zur Lebensmittelaufbewahrung

Die Lebensmittel sollten immer mit etwas Abstand zueinander gelagert werden und dürfen die Wände nicht berühren, damit die kalte Luft ungehindert zwischen ihnen zirkulieren kann.

Kühlschrank	Lebensmittelart
Türablage	Lebensmittel mit natürlichen Konservierungsstoffen wie Marmeladen, Säfte, Getränke, Gewürze. Lagern Sie hier keine verderblichen Lebensmittel.
Gemüsefach	Obst, Kräuter und Gemüse sollten getrennt in dieses Fach gelegt werden. Bananen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
Untere Ablage Fleischfach	Rohes Fleisch, Geflügel, Fisch (zur kurzfristigen Lagerung)
Mittlere Ablage	Milchprodukte, Eier

Kühlschrank	Lebensmittelart
Obere Ablage	Lebensmittel, die nicht gekocht werden müssen, wie Fertiggerichte, Aufschnitt, Reste.
Ablage(n) des Gefrierschranks	Lebensmittel, die lange haltbar sind Untere Schublade für rohes Fleisch, Geflügel, Fisch. Mittlere Schublade für Tiefkühlgemüse und Pommes frites. Obere Schublade für Eis, Tiefkühlfrüchte, Tiefkühlgerichte.



- Lagern Sie nur frische, gewaschene Lebensmittel, die in geeigneten Lebensmittelverpackungen oder -behältern verpackt sind. Gewaschenes Fleisch und Fisch sollten in Plastik- oder Frischhaltefolie eingewickelt und vorzugsweise innerhalb von zwei Tagen verzehrt werden.
- Obst und Gemüse können direkt im Gemüsefach gelagert werden. Es ist nicht notwendig, sie separat zu verpacken.
- Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, decken Sie die Ablagen niemals mit Papier oder Plastikfolie ab.

Lebensmittel	Dauer
Eier, Marinaden, geräuchertes Fleisch	Bis zu 10 Tage
Käse	Bis zu 10 Tage
Wurzelgemüse	Bis zu 8 Tage
FrISChe Butter	Bis zu 7 Tage
Desserts, Obst, Fertiggerichte, frisches Hackfleisch	Bis zu 2 Tage
Fisch, frisches Hackfleisch, Meeresfrüchte	1 Tag

Tipps zum Energiesparen

Wir empfehlen Ihnen, diese Tipps zum Energiesparen zu beherzigen:

- Öffnen Sie die Tür nicht zu häufig und lassen Sie diese nicht zu lange offen stehen, um einen Temperaturanstieg zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (direkte Sonneneinstrahlung, elektrische Heizgeräte, Kochplatten usw.) aufgestellt ist.
- Stellen Sie die Temperatur nicht niedriger ein als nötig.
- Bewahren Sie keine heißen Speisen oder Flüssigkeiten, die verdunsten, im Gerät auf. Lassen Sie heiße Speisen und Getränke auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in das Gerät stellen.
- Bei einem Stromausfall dürfen die Türen des Geräts nicht geöffnet werden.
- Stellen Sie das Gerät in einen gut belüfteten, trockenen Raum. Sehen Sie hierzu den Abschnitt zum Aufstellen des Geräts.
- Befolgen Sie die Empfehlungen in der beschreibenden Abbildung zur richtigen Positionierung der Ablagen und anderer Fächer des Geräts. Dies sind die idealen Positionen, um Energie zu sparen.

Eiswürfelherstellung

- Zur Herstellung von Eiswürfeln füllen Sie die Eiswürfelschale bis zu drei Viertel der Höhe mit kaltem Wasser und stellen die Schale für mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank. Um die Eiswürfel zu entnehmen, drehen Sie die Schale leicht oder halten Sie sie einige Sekunden unter fließendes Leitungswasser.
- Um die Zeit zum Herstellen von Eiswürfeln zu verkürzen, können Sie den Express-Gefriermodus „Fast Freeze“ wählen.

Lagerung von Tiefkühlkost im Gefrierschrank

- Ihr Gerät trägt die standardisierte Kennzeichnung „4 Sterne“ ; das heißt, Sie können damit Tiefkühlkost lagern, frische Produkte einfrieren und Eiswürfel herstellen.
- **Wir empfehlen, nach dem Einschalten des Geräts 2 Stunden zu warten, bevor Sie frische Produkte in den Gefrierschrank legen. Ist das Gerät bereits in Betrieb, ist diese Wartezeit unnötig.**
- Stellen Sie heiße Speisen erst in den Gefrierschrank, wenn sie abgekühlt sind; andernfalls können bereits eingefrorene Lebensmittel verderben.
- Legen Sie frische Lebensmittel zum Einfrieren in die obere Schublade und nutzen Sie die beiden unteren Schubladen zum Aufbewahren bereits eingefrorener Produkte. Mischen Sie bereits eingefrorene Produkte nicht mit frischen Produkten.
- Wenn Sie Lebensmittel (Fleisch, Hackfleisch, Fisch usw.) einfrieren möchten, denken Sie daran, diese in Portionen aufzuteilen, damit sie nach dem Auftauen vollständig verzehrt werden können. Lassen Sie in den Schubladen zwischen den einzufrierenden Lebensmitteln und der Decke einen Abstand von mindestens 3 cm. Verwenden Sie zum Einfrieren Ihrer Lebensmittel luftdichte, auslaufsichere Verpackungen, die sich leicht öffnen und schließen lassen (Gefrierbeutel, Frischhaltedosen usw.). Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein. Dies birgt Gesundheitsrisiken, beispielsweise eine Lebensmittelvergiftung.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlkost darauf, dass diese richtig gefroren sind und die Verpackung unbeschädigt ist.
- Bei der Lagerung von Tiefkühlkost sind die auf der Verpackung angegebenen Lagerbedingungen zu beachten. Wenn keine Anweisungen vorhanden sind, sollten die Lebensmittel so schnell wie möglich verbraucht werden.
- Um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten, sollten diese in einer geeigneten Verpackung transportiert und so schnell wie möglich in den Gefrierschrank gelegt werden. Wenn die Verpackung eines Tiefkühlprodukts feucht ist und unangenehm riecht, kann es sein, dass das Lebensmittel zuvor unter schlechten Bedingungen gelagert wurde. Bewahren Sie dieses Lebensmittel nicht auf!
- Die Haltbarkeit von Tiefkühlkost variiert je nach Raumtemperatur, Häufigkeit des Öffnens und Schließens der Tür, Temperatureinstellung, Art der Lebensmittel und der Zeit, die zwischen dem Kauf der Lebensmittel und dem Einlegen in den Gefrierschrank vergangen ist. Beachten Sie stets die Hinweise auf der Verpackung und überschreiten Sie niemals das Mindesthaltbarkeitsdatum.
- **WARNUNG: Flaschen und Dosen dürfen nicht in den Gefrierschrank gelegt werden. Sie**

können platzen, wenn der Inhalt gefriert, und kohlensäurehaltige Getränke können sogar explodieren! Lagern Sie niemals Limonade, Säfte, Bier, Sekt usw. im Gefrierschrank.

- **WARNUNG:** Nehmen Sie Eiscreme oder Eiswürfel nicht unmittelbar nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank in den Mund. Sehr kaltes Eis kann an Ihren Lippen oder Ihrer Zunge festfrieren und Sie verletzen.
- **WARNUNG:** Berühren Sie gefrorene Lebensmittel nicht mit nassen Händen. Durch die extreme Kälte könnten Ihre Hände an den Lebensmitteln haften bleiben.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie im Kühl- und/oder Gefrierschrank keine Elektrogeräte (z. B. elektrische Eismaschinen, Mixer usw.).

Lebensmittel	Aufbewahrungsdauer
Obst, Rindfleisch	Von 10 bis 12 Monaten
Gemüse, Kalbfleisch, Geflügel	Von 8 bis 10 Monaten
Wild	Von 6 bis 8 Monaten
Schweinefleisch	Von 4 bis 6 Monaten
Hackfleisch oder Fleischstücke	4 Monate
Brot, Kuchen, Fertiggerichte, magerer Fisch	3 Monate
Innereien	2 Monate
Geräucherte Würstchen, fetthaltiger Fisch	1 Monat

WICHTIG: Legen Sie Öle oder ölhaltige Speisen nicht in unverschlossenen Behältern in den Kühlschrank, da Fette die Kunststoffoberflächen des Kühlschranks angreifen können. Wenn Öl auf die Kunststoffoberflächen gelangt, reinigen und waschen Sie die verschmutzten Bereiche sofort mit warmem Wasser.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gerät regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

1. Nehmen Sie Tiefkühlkost und frische Lebensmittel aus dem Gerät. Wickeln Sie Tiefkühlkost in mehrere Lagen Zeitungspapier ein, decken Sie sie ab und lagern Sie sie kühl.
2. Reinigen Sie den Kühl- und Gefrierschrank mit einem in einer Lösung aus weißem Essig und warmem Wasser getränkten Schwamm.
3. Reinigen Sie das Zubehör mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser.
4. Spülen Sie alles nach der Reinigung mit klarem Wasser ab und trocknen Sie die Teile gründlich ab.
5. Entfernen Sie mindestens einmal im Jahr den Staub, der sich auf der Rückseite des Geräts angesammelt hat. Verwenden Sie hierzu eine weiche Bürste, ein elektrostatisches Tuch oder einen Staubsauger.
6. Sobald alles sauber und trocken ist, kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Produkte oder Scheuerschwämme, um die Innen- und Außenseite Ihres Geräts zu reinigen.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuse der Lampen und andere elektrische Komponenten eindringt.
- Überprüfen Sie **die Türdichtungen** regelmäßig, um sicherzustellen, dass sie sauber und frei von Speiseresten sind. Die Türdichtungen müssen stets sauber gehalten werden. Reinigen Sie die Türdichtungen mit warmem Wasser und trocknen Sie sie gut ab.
- Reinigen Sie **Glasablagen** nicht mit heißem Wasser, solange diese noch kalt sind. Durch die plötzliche Temperaturänderung könnte das Glas bersten und Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

Reinigen Sie das Gerät und lassen Sie die Türen offen stehen, um Schimmel und schlechte Gerüche zu vermeiden.

Abtauen

Der Gefrierschrank taut automatisch ab.

Bei Stromausfall

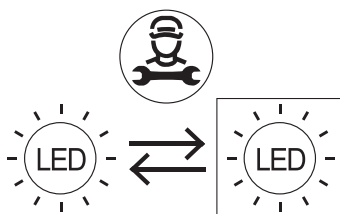
- Bei einem kurzzeitigen Stromausfall besteht keine Gefahr, dass Lebensmittel verderben. **Öffnen Sie die Türen jedoch nicht.** Je nach Menge der im Gerät gelagerten Lebensmittel verkürzt sich diese Dauer deutlich.
- Nach dem Wiedereinschalten des Geräts arbeiten die Kühleinheit und die Gefriereinheit mit den Einstellungen, die vor dem Stromausfall eingestellt waren.
- Wenn der Stromausfall voraussichtlich länger dauert, legen Sie eingefrorene und tiefgekühlte Produkte in einen anderen Gefrierschrank.
- Sobald Sie bemerken, dass die Lebensmittel aufzutauen beginnen, verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich.
- **Achtung! Aufgetaute Lebensmittel sollten nicht wieder eingefroren werden.**
- Um bei plötzlichen Stromausfällen und erneutem Einschalten eine Beschädigung des Gerätes zu verhindern, startet das Gerät nach einer Stromausfalldauer von weniger als 5 Minuten nicht sofort.

Innenbeleuchtung

Ihr Gerät verfügt über eine LED-Beleuchtung. Diese Art der Beleuchtung hat eine längere Lebensdauer als eine herkömmliche Glühbirne. Sollte die Beleuchtung defekt sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der
Energieeffizienzklasse „F“.

Die Lichtquelle dieses Produkts kann nur von qualifiziertem
technischem Fachpersonal ausgetauscht werden.



Anleitung zur Störungsbehebung

Behebung einer Fehlfunktion

Die Fehlfunktion kann auf ein geringfügiges Problem zurückzuführen sein, das Sie mithilfe der folgenden Anweisungen selbst beheben können. Bevor Sie eine technische Fachkraft zurate ziehen, überprüfen Sie Folgendes:

1) Ihr Kühlschrank funktioniert nicht:

Vergewissern Sie sich:

- dass er an die Stromversorgung angeschlossen ist;
- dass die Steckdose geeignet und in gutem Zustand ist. Schließen Sie dazu ein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an;
- dass die Sicherung nicht durchgebrannt oder defekt ist.

2) Ihr Kühlschrank funktioniert nicht optimal:

Vergewissern Sie sich:

- dass der Kühlschrank nicht überladen ist;
- dass die Türen richtig geschlossen sind und nicht zu lange offen stehen;
- dass keine heiße Speisen in das Gerät gestellt wurden;
- dass das Gerät neben keiner Wärmequelle steht;
- dass an der Rückseite und den Seiten des Geräts ausreichend Platz ist.

3) Ihr Gerät ist laut:

Das im Kältekreislauf zirkulierende Kältemittel kann manchmal ein leises Geräusch verursachen, auch wenn der Kompressor nicht läuft. Keine Sorge, das ist völlig normal. Wenn Sie ein anderes Geräusch hören, vergewissern Sie sich:

- dass das Gerät gerade steht;
- dass nichts die Rückseite berührt;
- dass der Inhalt des Geräts nicht vibriert.

Wenn diese Punkte Ihr spezielles Problem nicht lösen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.

Reparaturen an Ihrem Kühlschrank sollten nur von qualifiziertem Kundendienstpersonal durchgeführt werden. Durch unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Gefahren für die Benutzer:innen entstehen, und diese werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Geräusche während des Betriebs

Folgende Geräusche sind während des Gerätebetriebs normal:

- **Knistern (knisterndes Eis):**

Dieses Geräusch ist während des automatischen Abtauvorgangs zu hören.

Auch beim Abkühlen oder Aufwärmen des Kühlschranks (Ausdehnung der Gerätematerialien) ist es hörbar.

- **Klappern:**

Dieses Geräusch ist zu hören, wenn der Kompressor startet oder stoppt.

- **Kompressorgeräusch:**

Dies ist ein normales Motorgeräusch. Dieses Geräusch zeigt an, dass der Kompressor normal funktioniert. Beim Einschalten des Kompressors kann das Geräusch kurzzeitig etwas lauter sein.

- **Blubbern und Gurgeln:**

Dieses Geräusch ist zu hören, wenn das Kältemittel durch die Spulen im Inneren des Systems fließt.

- **Geräusch von fließendem Wasser:**

Dies ist das normale Geräusch von Wasser, das während des Abtauvorgangs in den Wasserauffangbehälter fließt. Dieses Geräusch ist während des Abtauvorgangs im Inneren des Geräts zu hören.

Bei längerer Abwesenheit oder Nichtbenutzung

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, leeren Sie es und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wechsel des Türanschlags

Informationen zum Wechsel des Türanschlags Ihrer Kühlschranktür finden Sie unter der folgenden Adresse:



https://boulanger.scene7.com/is/content/Boulanger/3497674190798_n_0

 INFORMATIONEN	
	Die in der Produktdatenbank erfassten Modellinformationen finden Sie auf der folgenden Website, indem Sie auf dem Energielabel nach Ihrer Modellkennung (*) suchen. https://eprel.ec.europa.eu/

Die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für Ihr Gerät beträgt **10 Jahre**.

Link zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Punkt 4 a) des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission zu finden sind:

<https://www.boulanger.com/info/assistance/>

Uitpakken

- Verwijder de transportverpakking.
- Controleer of het apparaat tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Sluit een beschadigd apparaat nooit aan op de voeding! Neem in geval van schade contact op met uw verkoper.
- Verwijder alle plakband en verpakkingsmaterialen aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Voor het eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een beetje witte azijn. Gebruik geen zeep of schoonmaakmiddel, omdat de geur kan blijven hangen. Droog het apparaat na het reinigen volledig af. Veeg de elektrische onderdelen alleen af met een zachte doek.
- U kunt terpentijn gebruiken om eventuele lijmresten aan de buitenkant van het apparaat te verwijderen.
- **Schakel altijd de stroom uit voordat u het apparaat reinigt: trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de zekeringen of schakel de stroomonderbreker uit.**

Installatie

Plaats van installatie

- Dit koelapparaat is niet bedoeld om ingebouwd te worden. Plaats uw koel-/vriescombinatie op een stabiele en vlakke ondergrond. Uw apparaat is zwaar wanneer het gevuld is met etenswaren, en moet daarom op een stevige en draagkrachtige vloer worden geplaatst. Installeer het apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte op kamertemperatuur. Raadpleeg de tabel in de volgende sectie “Klimaatklasse”.
- Plaats nooit een apparaat dat warmte afgeeft (zoals een magnetron, broodrooster, etc.) bovenop de koelkast.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen.
- Installeer het apparaat niet naast een radiator, fornuis of een andere warmtebron.
- **De omgevingstemperatuur beïnvloedt het energieverbruik en de werking van het apparaat.**

- Het apparaat moet zo worden geplaatst dat het stopcontact altijd bereikbaar blijft. Het apparaat kan vrijstaand worden geplaatst, naast een meubel of tegen een muur. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is, zodat u de deur en de laden gemakkelijk kunt openen.
- Controleer na installatie of het apparaat niet op het netsnoer is geplaatst.
- **Voordat u het apparaat voor de eerste keer op het stroomnet aansluit, laat het minstens twee uur rusten als het rechtop is vervoerd of 24 uur als het horizontaal is vervoerd. Dit is noodzakelijk om het koelmiddel de tijd te geven terug te zakken naar de compressor. Het niet respecteren van deze wachttijd kan de compressor beschadigen.**

Klimaatklasse

Installeer het apparaat uitsluitend in een ruimte waarvan de omgevingstemperatuur overeenkomt met de klimaatklasse waarvoor het apparaat is ontworpen (zie onderstaande tabel). De klimaatklasse vindt u op het typeplaatje aan de buitenkant van het apparaat.

De onderstaande tabel toont de juiste omgevingstemperatuur voor elke klimaatklasse:

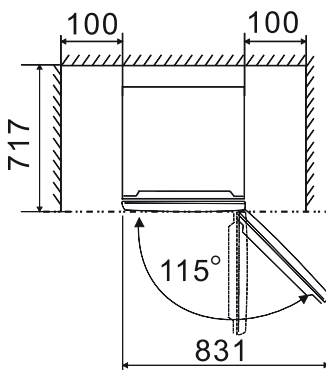
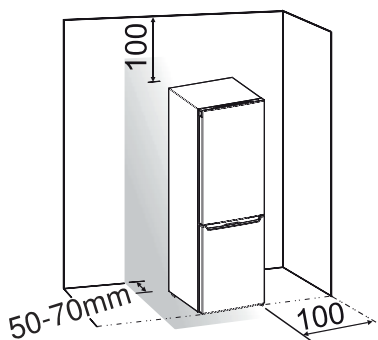
Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur
SN	Van +10 tot +32°C
N	Van +16 tot +32°C
ST	Van +16 tot +38°C
T	Van +16 tot +43°C

Uw koelkast ERCVE185-60hin valt onder klimaatklasse 'SN/N/ST/T'. Bij een omgevingstemperatuur buiten de hieronder vermelde waarden kan de werking van uw koelkast worden beïnvloed, wat het risico op bederf van de etenswaren verhoogt.

Voldoende ventilatie

- Om een goede werking van het apparaat te garanderen, moet de lucht vrij rond het apparaat kunnen circuleren (zie onderstaande afbeeldingen).
- Laat boven de koelkast minstens 100 mm ruimte vrij en plaats de koelkast op een afstand van 50-70 mm van de muur voor een juiste afvoer van de warmte.
- Zorg er ook voor dat er voldoende ruimte is om de deur volledig te kunnen openen.

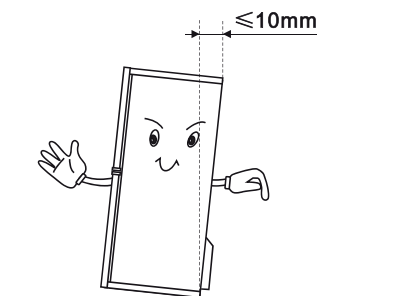
- Als uw apparaat naast een andere koelkast of vriezer wordt geplaatst, zorg er dan voor dat de apparaten niet tegen elkaar aan staan om condensvorming aan de buitenkant te voorkomen.



Waterpas zetten

Voor een trillingsvrije werking moet het apparaat waterpas worden geplaatst. Hiervoor kunt u de voorste stelvoetjes regelen om het apparaat correct te balanceren.

Om ervoor te zorgen dat de deuren automatisch sluiten, kantel het bovenste deel van het apparaat ongeveer 10 mm naar achteren.



Uitneembare legplanken

De wanden van de koelkast zijn voorzien van geleiders waarmee u de legplanken naar wens kunt plaatsen.

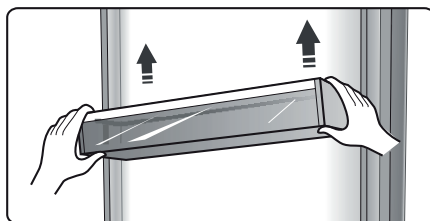
U kunt de planken verwijderen voor een eenvoudige reiniging.



Deurvakken

U kunt de deurvakken verwijderen om ze schoon te maken.

Om een deurvak te verwijderen, til het vak voorzichtig omhoog totdat die loskomt. Na het reinigen plaats het deurvak terug in omgekeerde volgorde.

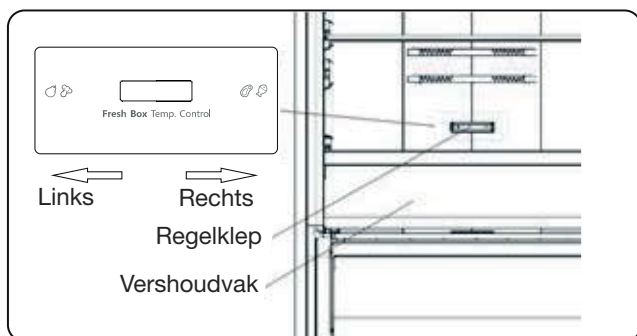


Vershoudzone ('cooling zone')

Deze zone wordt gebruikt voor het kort bewaren van vis, vlees en andere bederfelijke producten.

De temperatuur in dit vak ligt ongeveer 2°C lager dan in de rest van de koelkast.

U kunt de temperatuur aanpassen door de regelklep te verschuiven.



U vindt enkele aanbevelingen in de onderstaande tabel:

Koelkasttemperatuur	Regelklep	Voedsel	Bewaartermijn
2°C	Naar rechts	Vis en vlees	< 3 dagen
5°C	Naar rechts	Fruit	< 2 weken
8°C	Naar rechts	Groenten	< 5 dagen

Opmerking: Door de invloed van zowel de omgevingstemperatuur als de ingestelde temperatuur kan de werkelijke temperatuur in het vershoudvak enigszins variëren.

De temperatuur in deze lade kan onder 0°C dalen, waardoor het normaal is dat vloeistoffen in deze lade bevriezen.

Deksel van Fruit- en groentelade

Dit deksel helpt de temperatuur in de groentelade te regelen en voorkomt dat groenten hun vocht verliezen.

U kunt de schuifregelaar op het deksel aanpassen om het vochtigheidsniveau in de groentelade te wijzigen. Schuif naar links: hogere luchtvochtigheid, houdt groenten en fruit langer vers. Schuif naar rechts: lagere luchtvochtigheid.



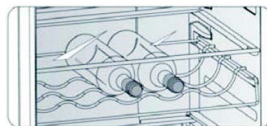
Ijsblokjesbakje

Het wordt gebruikt om ijsblokjes te maken. Vul het bakje met water om ijsblokjes te maken. Het waterniveau mag de bovengrens niet overschrijden (idealiter tot tachtig procent van het volume). Plaats het bakje in de vrieslade en wacht minstens twee uur totdat de ijsblokjes gevormd zijn. Zodra ze gevormd zijn, draai het bakje lichtjes om de ijsblokjes los te maken.



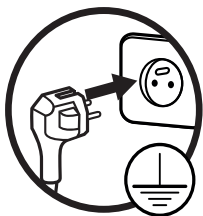
Flessenrek

Dit rek is bedoeld om wijn-, water- of vruchtensapflessen liggend te bewaren. Het kan eenvoudig worden verwijderd voor reiniging.



Gebruik

Ingebruikname



Voordat u het apparaat voor de eerste keer op het stroomnet aansluit, laat het minstens twee uur rusten. Dit geeft het koelmiddel de tijd om terug te zakken naar de compressor. **Het niet respecteren van deze wachttijd kan de compressor beschadigen.**

- Steek de stekker in een geaard en goed toegankelijk stopcontact.
- Wanneer de deur wordt geopend, gaat de binnenverlichting in het koelvak automatisch aan.

Temperatuurregeling

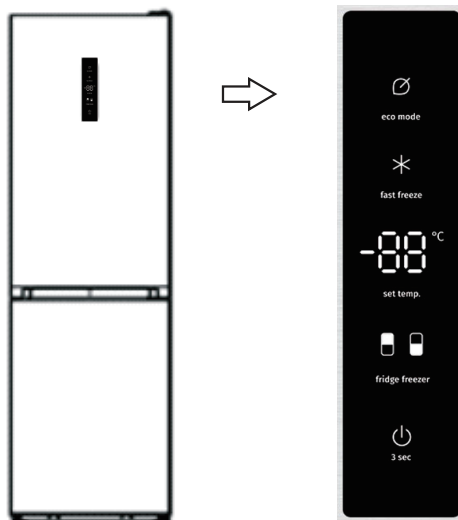
Om uw etenswaren optimaal te bewaren, raden wij aan om de temperatuur van het koelvak in te stellen op 4°C en die van het vriesvak op -18°C bij het eerste gebruik van het apparaat. Als u de temperatuur wilt wijzigen, volg dan de onderstaande instructies.

Opmerking: Een te hoge temperatuur kan leiden tot bederf van voedsel.



LET OP!

Wanneer u een temperatuur instelt, stelt u een gemiddelde temperatuur in voor de hele koelkast. De werkelijke temperatuur in elk vak kan afwijken van de ingestelde waarde op het bedieningspaneel, afhankelijk van de hoeveelheid opgeslagen voedsel en de plaatsing van het voedsel. De omgevingstemperatuur kan ook de werkelijke temperatuur binnenin het apparaat beïnvloeden.



1. In-/uitschakelen

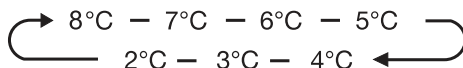
U kunt het apparaat in- of uitschakelen met deze knop:

Houd toets  3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Het display toont vervolgens 'OF' en het apparaat schakelt uit.

Houd toets  3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal. Vervolgens gaat het display aan.

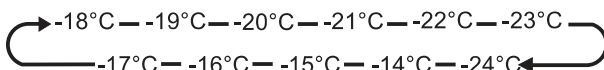
2. Koelkast

Druk op de knop 'Koelkast'. Het controlelampje  licht op. Druk vervolgens op de toets 'Set temp.' U kunt de temperatuur instellen **tussen 2°C en 8°C**, afhankelijk van uw voorkeur. Het display toont de ingestelde waarden volgens de volgende volgorde.



3. Vriezer

Druk op de knop 'Vriezer'. Het controlelampje  licht op. Druk vervolgens op de toets 'Set temp.' U kunt de temperatuur instellen tussen -14°C en -24°C, afhankelijk van uw voorkeur. Het display toont de ingestelde waarden volgens de volgende volgorde.



4. Snel invriezen



De modus 'Snel invriezen' verlaagt de temperatuur in het vriesvak snel om voedsel sneller in te vriezen. Deze functie helpt om vitamines en voedingsstoffen in verse producten te behouden, zodat ze langer goed blijven.

- Wanneer de modus 'Snel invriezen' is geactiveerd, wordt de temperatuur van de vriezer automatisch ingesteld op -24°C.
- Het invriezen van de maximale hoeveelheid voedsel kan ongeveer 24 uur duren.
- De modus 'Snel invriezen' schakelt automatisch uit na 52 uur. De temperatuur in de vriezer keert vervolgens terug naar de vorige instelling.

5. Energiebesparing



Deze functie laat de vriezer werken in een energiebesparingsmodus, wat handig is om het energieverbruik te verminderen tijdens afwezigheid.

- Wanneer de 'Energiebesparingsmodus' is ingeschakeld, licht het controlelampje op. De temperatuur van de vriezer wordt ingesteld op -17°C en die van de koelkast op 6°C.

6. Deuralarm

Wanneer de koelkastdeur langer dan 2 minuten openstaat, gaat het deuralarm af. Er wordt vervolgens 3 keer per minuut een geluidssignaal geproduceerd en dit stopt automatisch na 8 minuten.

Om energie te besparen, laat de deur niet onnodig lang open tijdens gebruik van het apparaat. U kunt het alarm ook stoppen door de deur te sluiten.

Koudste zone van het koelvak

- Het symbool  geeft de locatie aan van de koudste zone in uw koelkast, waar de temperatuur lager dan of gelijk aan 4°C is. Deze zone bevindt zich onderin het koelgedeelte, zoals weergegeven in het schema van de paragraaf 'Tips voor het bewaren van voedsel'.
- Aangezien de legplanken verplaatsbaar zijn, let erop dat de plank die de koudste zone afbakt altijd op de hoogte van de sticker is geplaatst. Dit is belangrijk om de juiste temperatuur in deze zone te behouden.

Temperatuurindicator



Onjuiste instelling



Juiste instelling

Om uw levensmiddelen correct te bewaren, vooral in de koudste zone, moet op de temperatuurindicator het symbool '**OK**' verschijnen.

Als '**OK**' niet verschijnt, is de gemiddelde temperatuur in deze zone te hoog. Stel de thermostaat in op een hogere stand.

- Bij elke wijziging van de temperatuurinstelling moet u wachten tot de temperatuur in het apparaat weer stabiel is voordat u een nieuwe aanpassing uitvoert. Pas de temperatuur alleen geleidelijk aan en wacht minstens 12 uur voordat u een nieuwe controle uitvoert of de instelling opnieuw wijzigt.
- Na het vullen van het apparaat met verse producten of na het herhaaldelijk (of langdurig) openen van de deur, is het normaal dat het symbool 'OK' niet verschijnt in de temperatuurindicator. Wacht minstens 12 uur voordat u besluit de temperatuur al dan niet opnieuw aan te passen.

Tips voor het bewaren van voedsel

De bewaarde etenswaren moeten altijd met tussenruimte geplaatst worden en mogen de wanden niet raken, zodat de koude lucht er vrij tussen kan circuleren.

Koelvak	Type voedsel
Deurvakken	Etenswaren met natuurlijke conserveermiddelen, zoals jam, vruchtensappen, dranken, sauzen Bewaar geen bederfelijke etenswaren.
Groentelade	Fruit, verse kruiden en groenten moeten afzonderlijk in deze lade worden geplaatst. Bananen, aardappelen, uien en knoflook mogen niet in de koelkast worden bewaard.
Onderste legplank Vleeslade	Rauw vlees, gevogelte, vis (voor korte bewaring)

Koelvak	Type voedsel
Middelste legplank	Zuivelproducten, eieren
Bovenste legplank	Etenswaren die niet gekookt hoeft te worden, zoals bereide gerechten, vleeswaren, restjes.
Vriezerlade(n)/ legplank(en)	Etenswaren die lange tijd bewaard moeten worden Onderste lade voor rauw vlees, gevogelte, vis. Middelste lade voor diepvriesgroenten en friet. Bovenste lade voor ijs, diepvriesfruit en kant-en-klare diepvriesgerechten.

Koudste zone



- Bewaar alleen verse, schoongemaakte en verpakte voedingsmiddelen in geschikte voedselverpakkingen of -bakjes. Gewassen vlees en vis moeten worden verpakt in plastic of huishoudfolie en bij voorkeur binnen twee dagen geconsumeerd worden.
- Fruit en groenten kunnen rechtstreeks in de groentelade worden geplaatst. Het is niet nodig ze afzonderlijk te verpakken.

- Om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken, bedek de legplanken nooit met papier of plasticfolie.

Voedsel	Bewaarduur
Eieren, marinades, gerookt vlees	Tot 10 dagen
Kaas	Tot 10 dagen
Wortelgroenten	Tot 8 dagen
Verse boter	Tot 7 dagen
Desserts, fruit, kant-en-klare maaltijden, vers gehakt	Tot 2 dagen
Vis, vers gehakt, zeevruchten	1 dag

Tips om energie te besparen

Wij raden u aan de volgende tips te volgen om energie te besparen:

- Beperk het aantal keren dat u de deuren opent en laat ze niet te lang openstaan om een temperatuurstijging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt staat van warmtebronnen (direct zonlicht, elektrische verwarming, kookplaten, etc.).
- Stel de temperatuur niet kouder in dan nodig.
- Plaats geen warme etenswaren of verdampende vloeistoffen in het apparaat. Laat warme gerechten en dranken eerst op kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Open de deuren van het apparaat niet bij stroomuitval.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde en droge ruimte. Raadpleeg het hoofdstuk over de installatie van het apparaat voor meer informatie.
- Volg de aanbevelingen op het overzichtsschema voor de correcte plaatsing van de legplanken en andere vakken van het apparaat. Dit is de ideale indeling om energie te besparen.

Ijsblokjes maken

- Om ijsblokjes te maken, vul het ijsblokjesbakje voor driekwart met koud water en plaats het gedurende meer dan 2 uur in het vriesvak. Om de ijsblokjes eruit te halen, draai het bakje lichtjes of houd het enkele seconden onder stromend water.
- Om de ijsblokjes sneller te maken, kunt u de modus 'snel invriezen' (fast freeze) inschakelen.

Diepvriesproducten in het vriesvak bewaren

- Uw apparaat is voorzien van het genormaliseerde '4-sterrensymbool'  , wat betekent dat het geschikt is voor het bewaren van diepvriesproducten, het invriezen van verse producten en het maken van ijsblokjes.
- **Bij het eerste gebruik van het apparaat raden wij aan om 2 uur te wachten voordat u verse producten in het vriesvak plaatst. Als het apparaat al in gebruik is, is deze wachttijd niet nodig.**
- Plaats nooit warme gerechten in de vriezer voordat ze volledig zijn afgekoeld om te voorkomen dat reeds ingevroren producten bederven.
- Plaats verse producten die u wilt invriezen in de bovenste lade en gebruik de 2 onderste laden voor het bewaren van reeds bevroren producten. Meng geen reeds ingevroren producten met verse producten.
- Wanneer u voedsel (zoals vlees, gehakt of vis, etc.) wilt invriezen, verdeel het in porties zodat u telkens slechts één portie hoeft te ontdooien en te gebruiken. Laat minstens 3 cm ruimte tussen de in te vriezen producten en de bovenwand van de vriesladen. Gebruik luchtdichte en goed afsluitbare verpakkingen die gemakkelijk te openen en te sluiten zijn (bijv. diepvrieszakjes, bewaardozen, etc.) om uw voedsel in te vriezen. Vries geen ontdooid voedsel opnieuw in. Dit kan een risico vormen voor uw gezondheid, zoals voedselvergiftiging.
- Wanneer u diepvriesproducten koopt, controleer dan of ze onder de juiste omstandigheden zijn ingevroren en of de verpakking niet beschadigd is.
- Bij het bewaren van diepvriesproducten moeten de bewaarinstructies op de verpakking worden nageleefd. Als er geen instructies vermeld zijn, consumeer de producten dan zo snel mogelijk.
- Transporteer diepvriesproducten in een geschikte verpakking om de kwaliteit van het voedsel te behouden en plaats die zo snel mogelijk terug in de vriezer. Als de verpakking van een diepvriesproduct vochtig is en slecht ruikt, is het mogelijk dat het product eerder onder onjuiste omstandigheden is bewaard. Bewaar dit product niet!
- De bewaarduur van een diepvriesproduct hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur, het frequent openen en sluiten van de deur, de temperatuurinstelling, het type product en de tijd tussen aankoop en plaatsing in de vriezer. Volg altijd de aanwijzingen op de verpakking en overschrijd nooit de houdbaarheidsdatum.

- **WAARSCHUWING:** Flessen en blikjes mogen niet in het vriesvak worden geplaatst. Ze kunnen barsten wanneer de inhoud bevriest, en koolzuurhoudende dranken kunnen zelfs exploderen! Bewaar nooit frisdrank, vruchtensappen, bier, mousserende wijn, etc. in het vriesvak.
- **WAARSCHUWING:** Eet geen ijs of ijsblokjes direct na het uitnemen uit het vriesvak. Zeer koude ijsproducten kunnen aan de lippen of tong vastvriezen en letsel veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Raak bevroren voedsel niet aan met natte handen. De vorst kan uw handen aan het voedsel laten vastkleven.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de koelkast en/of vriezer (zoals elektrische ijsmachines, mixers, etc.).

Voedsel	Bewaarduur
Fruit, rundvlees	Van 10 tot 12 maanden
Groenten, kalfsvlees, gevogelte	Van 8 tot 10 maanden
Wild	Van 6 tot 8 maanden
Varkensvlees	Van 4 tot 6 maanden
Gehakt of in stukken gesneden vlees	4 maanden
Brood, gebak, kant-en-klare maaltijden, magere vis	3 maanden
Pens	2 maanden
Gerookte worst, vette vis	1 maand

BELANGRIJK: Plaats geen oliën of vette gerechten in een niet-afgesloten bak in de koelkast, vetten kunnen de kunststof oppervlakken van de koelkast aantasten. Als u olie morst of spetters op kunststof oppervlakken terechtkomen, maak de vervuilde delen dan onmiddellijk schoon met warm water.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u apparaat het schoonmaakt.

Wij raden aan om uw apparaat regelmatig te reinigen en te desinfecteren.

1. Verwijder alle diepvriesproducten en verse etenswaren uit het apparaat. Wikkel diepvriesproducten in meerdere lagen krantenpapier, dek ze af en bewaar ze op een koele plaats.
2. Reinig het koel- en vriesvak met een spons die is bevochtigd met een oplossing van witte azijn en warm water.
3. Reinig de accessoires met een zachte spons in een warm sopje.
4. Spoel daarna af met schoon water en veeg alles grondig droog.
5. Verwijder minstens één keer per jaar het stof dat zich heeft opgehoopt aan de achterkant van het apparaat. Gebruik hiervoor een zachte borstel, een elektrostatische doek of een stofzuiger.
6. Zodra alles schoon en droog is, kunt u het apparaat weer inschakelen.

Gebruik nooit schuurmiddelen, bijtende producten of schuursponzen voor het reinigen van de binnen- of buitenkant van het apparaat.

- Let erop dat er geen water terechtkomt in de lampbehuizing of andere elektrische onderdelen.
- Controleer regelmatig **de deurrubbers** om er zeker van te zijn dat ze schoon en vrij van etensresten zijn. De deurrubbers moeten op elk moment schoon zijn. Reinig ze met warm water en droog ze goed af.
- Maak de **glazen legplanken** niet schoon met warm water wanneer ze koud zijn. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas breken, wat persoonlijk letsel of materiële schade kan veroorzaken.

Reinig het apparaat en laat de deuren openstaan om schimmelvorming en nare geuren te voorkomen.

Ontdooien

Het vriesvak wordt automatisch ontdooid.

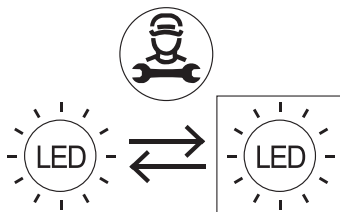
Bij stroomuitval

- Bij een korte stroomonderbreking is er geen risico op bederf van de etenswaren. **Open de deuren echter niet.** Deze veilige bewaartijd kan korter zijn, afhankelijk van hoe vol het apparaat is.
- Wanneer de stroomvoorziening is hersteld, hervatten het koel- en vriesvak hun werking met de instellingen van vóór de stroomuitval.
- Als de stroomonderbreking lang aanhoudt, breng de ingevroren producten over naar een andere vriezer.
- Zodra u tekenen van ontdooiing opmerkt, consumeer de producten zo snel mogelijk.
- **Let op! Ontdooid voedsel mag niet opnieuw worden ingevroren.**
- Om schade aan het apparaat te voorkomen bij plotselinge stroomonderbrekingen en -herstel, start het apparaat niet onmiddellijk opnieuw op als de onderbreking minder dan 5 minuten duurde.

Binnenverlichting

Uw apparaat is voorzien van ledverlichting. Dit type verlichting is ontworpen om langer mee te gaan dan een traditionele gloeilamp. Neem contact op met de klantenservice van uw winkel als de verlichting defect blijkt te zijn.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse 'F'.
De lichtbron in dit product mag alleen worden vervangen door gekwalificeerd servicepersoneel.



Probleemoplossingsgids

Oplossen van een storing

Een storing kan het gevolg zijn van een klein probleem dat u zelf kunt verhelpen met behulp van onderstaande aanwijzingen. Controleer altijd eerst het volgende voordat u een technicus inschakelt:

1) Uw koelkast werkt niet:

Controleer of:

- Het apparaat is aangesloten,
- Het stopcontact geschikt en in goede staat is. Sluit ter controle een ander apparaat aan op hetzelfde stopcontact,
- De zekering niet is doorgeslagen of defect is.

2) Uw koelkast werkt niet naar behoren:

Controleer of:

- U het apparaat niet hebt overbelast,
- De deuren goed gesloten zijn en niet te lang open hebben gestaan,
- U geen warme etenswaren in het apparaat hebt geplaatst,
- Het apparaat niet naast een warmtebron staat,
- Er voldoende ruimte is aan de achterkant en zijkanten van het apparaat.

3) Uw apparaat maakt lawaai:

Het koelgas dat door het koelcircuit stroomt, kan af en toe een zacht geluid maken, zelfs wanneer de compressor niet werkt. Maak u geen zorgen, dit is volkomen normaal.

Als u een ander soort geluid hoort, controleer dan of:

- Het apparaat waterpas staat,
- Er niets tegen de achterkant van het apparaat aanzit,
- De inhoud van het apparaat niet trilt.

Als deze punten het probleem niet oplossen, probeer het apparaat dan niet zelf te repareren. Neem contact op met de klantenservice van uw winkel.

Reparaties aan uw koelkast mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel. Slecht uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker en vallen niet onder de garantie.

Geluiden tijdens gebruik

De volgende geluiden zijn normaal bij het functioneren van het apparaat:

- **Knisperend geluid (ijskraakgeluid):**

Dit geluid hoort u tijdens het automatische ontdooiproces.

U kunt het ook horen wanneer de koelkast afkoelt of opwarmt (door uitzetting van materialen in het apparaat).

- **Klikgeluid:**

Dit hoort u wanneer de compressor start of stopt.

- **Compressorgeluid:**

Dit is het normale geluid van de motor. Dit geluid geeft aan dat de compressor goed werkt. Bij het inschakelen van de compressor kan het geluid kortstondig iets luider zijn.

- **Borrelend en klokkend geluid**

Dit hoort u wanneer het koelmiddel door de leidingen in het systeem stroomt.

- **Geluid van stromend water:**

Dit is het normale geluid van water dat naar het verdampingsbakje stroomt tijdens het ontdooiproces. Dit geluid kan hoorbaar zijn wanneer het apparaat zichzelf ontdooit.

Bij afwezigheid of langdurig niet-gebruik

Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, maak het dan leeg en trek de stekker uit het stopcontact.

Draairichting van de deur omkeren:

Raadpleeg de procedure voor het wijzigen van de draairichting van de deur van uw koelkast, beschikbaar op het volgende adres:



https://boulanger.scene7.com/is/content/Boulanger/3497674190798_n_0

 INFORMATIE	
 SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	• U kunt de modelgegevens raadplegen zoals geregistreerd in de productendatabase via de volgende website, door het modelidentificatienummer (*) op het energielabel in te voeren. https://eprel.ec.europa.eu/

De beschikbaarheid van reserveonderdelen voor uw apparaat bedraagt **10 jaar**.

Internetlink naar de website van de fabrikant met de informatie bedoeld in punt 4 a) van bijlage I van Verordening (EU) 2019/2019 van de Commissie:

<https://www.boulanger.com/info/assistance>

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



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

essentiel

Art. 8011689
Réf. ERCVE185-60hin1

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

