

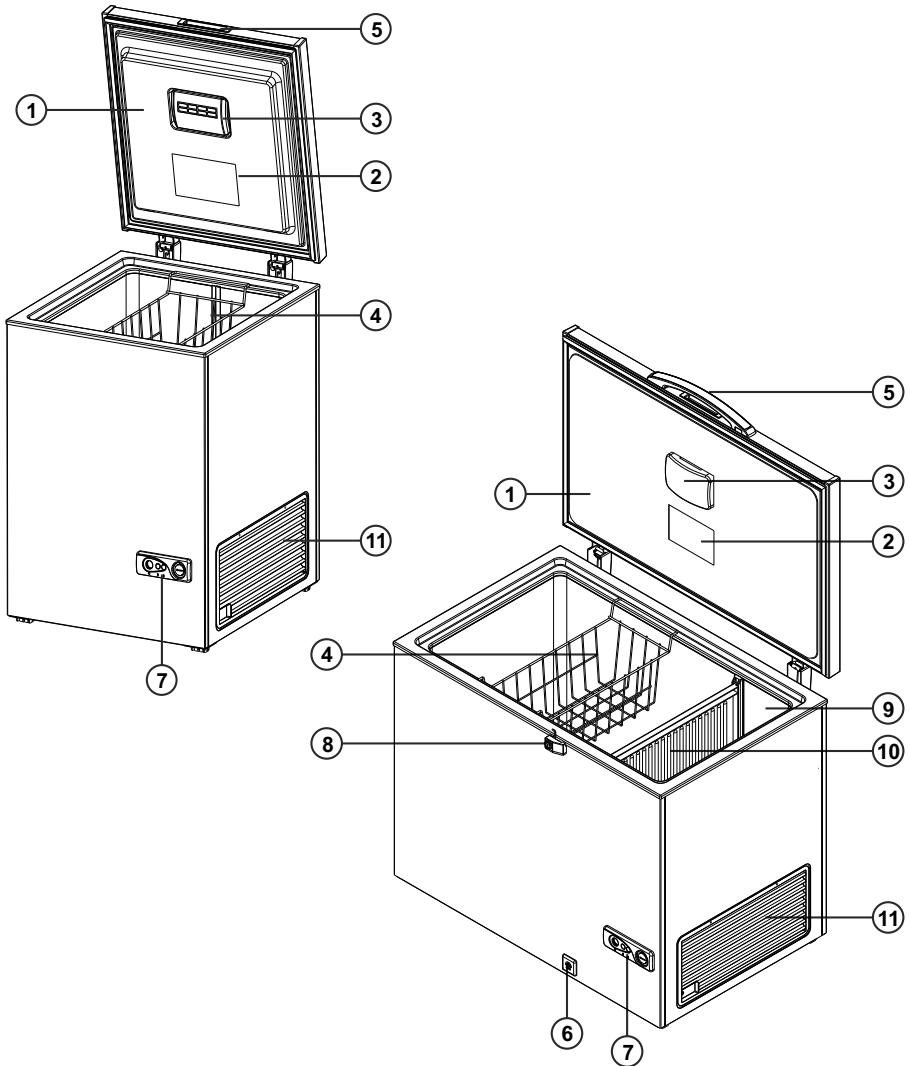


MOD : SCO66-C6

Production code : 30000033914

06/2025




NL

TECHNISCHE KENMERKEN VAN VRIEZERS

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 1 - Deksel | 5 - Handvat | 9 - Snelvriescompartiment |
| 2 - Voedsel Opberg Lijst | 6 - Waterafvoer | 10 - Separator |
| 3 - Interne verlichtingskap | 7 - Bedieningspaneel | 11 - Motorafdeling |
| 4 - Opbergmand | 8 - Vergrendelingsmechanisme | 12 - Middenbrug |
| | | 13 - Thermometer |

OPMERKING: De informatie hierboven is optioneel. Deze kunnen variëren afhankelijk van het model en de uitvoering.

1. INHOUD

2. INLEIDING

3. TECHNISCHE KENMERKEN VAN VRIEZERS

4. MONTAGE VAN VRIEZER S / DE EERSTE INBEDRIJFSTELLING

5. BEDIENING VAN DE VRIEZER

6. SCHOONMAKEN, ONDERHOUD EN VERVOEREN VAN DE VRIEZER

7. PROBLEEMOPLOSSING

8. NALEVINGSNORMEN

2. INLEIDING

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw vriezer in gebruik neemt, zodat dit product, dat is gemaakt om u jarenlang van dienst te kunnen zijn, zo efficiënt mogelijk werkt.

Deze vriezers zijn bedoeld voor de opslag, het gebruik of de verkoop van verpakte diepvriesproducten direct vanuit een vrieseenheid in handelsondernemingen en restaurants, keukens, cafés, levensmiddelenwinkels, kraampjes en op markten.

In alle productieprocessen worden "milieuvriendelijke" technologieën gebruikt, evenals materialen en koelmiddelen die niet schadelijk zijn voor de natuur.

Lees in eerste instantie deze handleiding aandachtig door om een maximaal rendement van uw vriezer te garanderen en gebreken van de gebruiker te voorkomen.

Controleer de vriezer onmiddellijk na levering op eventuele schade. Neem in geval van schade binnen 24 uur contact op met uw erkende dealer.

Let op! Na elk transport moet er minimaal 2 uur zijn verstreken voordat u de vriezer in gebruik kunt nemen.

TECHNISCHE KENMERKEN	Buitenafmetingen LxBxH (mm)	Binnenafmetingen LxBxH (mm)
SCO31-C3	1015x720x845	890x510x675
SCO41-C4	1305x720x845	1180x510x675
SCO51-C5	1555x720x845	1430x510x675
SCO66-C6	2055x720x845	1930x510x675

De waarden in bovenstaande tabellen zijn gebaseerd op standaardwaarden en kunnen variëren per optionele functie.

Raadpleeg het typeplaatje op de achterkant van uw vriezer voor informatie over Klimaatklasse, Volumestroom, Voltage/Frequentie.

Zie de achterpagina van de gids voor een voorbeeld van het typeplaatje.

Klimaatklassen (voor ijsdiepvriezers)			
Klasse	Temperatuur (°C)	Relatieve vochtigheid %	Dauwpunt (°C)
0	20	50	9,3
1	16	80	12,6
2	22	65	15,2
3	25	60	16,7
4	30	55	20,0
5	40	40	23,9
6	27	70	21,1
7	35	75	30,0
8	23,9	55	14,3

4. VRIEZERS MONTEREN / EERSTE INBEDRIJFSTELLING

Verwijder de plastic blokkering tussen het deksel en de behuizing.

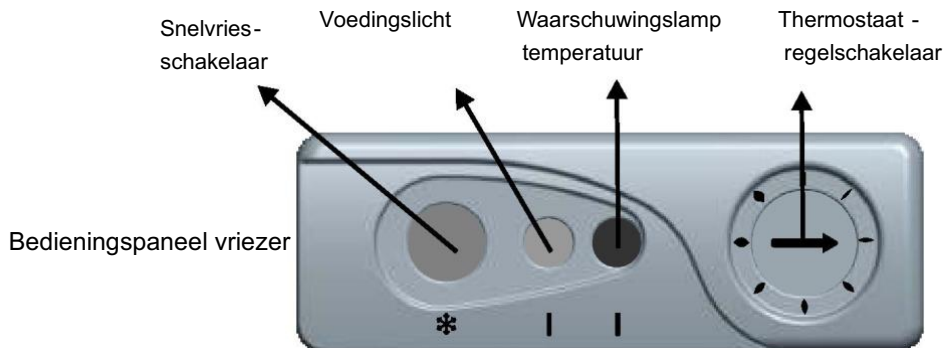
Luchtcirculatie aan de achterkant is nodig voor een efficiënte werking van de behuizing.

Verplaats de vriezer naar achteren om hem goed te kunnen plaatsen.

Laat minimaal 10 cm ruimte vrij aan de zijkanten en de achterkant om een goede luchtcirculatie te garanderen. Uw vriezer is nu klaar om aangesloten te worden.

Let op : Wanneer u de vriezer voor het eerst in gebruik neemt of het deksel opent terwijl de vriezer in werking is, zal omgevingslucht in de ruimte in de behuizing stromen. Omdat deze frisse lucht plotseling afkoelt, zal het volume ervan dicht worden en zal het gedurende 10 minuten een vacuümeffect in de behuizing veroorzaken. In dit geval kunt u het moeilijk vinden om het deksel van de vriezer te openen. Wacht even en forceer de hendel niet. Na een korte tijd zal het deksel gemakkelijk opengaan.

5. BEDIENING VAN DE VRIEZER



Thermostaat Regelschakelaar:

Voor diepvriezer :

Thermostaataanpassing is de meest optimale aanpassing bij producten met een mechanische thermostaat in de fabrieksinstellingen. Het wordt aanbevolen om de thermostaat niet te vervangen zolang deze geen problemen geeft met de temperatuur van het product. Als u denkt dat het product zich niet in het gewenste temperatuurbereik bevindt, kunt u de thermostaat aanpassen.

De thermostaat is tijdens de fabricage ingesteld op maximaal (in de eindstand met de klok mee). U kunt de thermostaatknop eenvoudig aanpassen met behulp van een muntstuk van stand 1 (warmst) tot stand 7 (koudst). Houd bij het instellen van de thermostaat rekening met de seizoenswisselingen, de hoeveelheid voedsel in de vriezer en de omgevingsomstandigheden waaronder de vriezer wordt gebruikt.

Voedingslamp:

Geeft aan dat het product is aangesloten en geactiveerd.

Waarschuingslamp temperatuur (voor vriezer) :

Als dit lampje brandt, betekent dit dat de binnentemperatuur van de vriezer niet de gewenste grenswaarde heeft.

Compressorlampje (voor vriezer met twee modi) :

Als het lampje van de compressor brandt, betekent dit dat de compressor draait. Als de thermostaat de grenswaarde bereikt, stopt de compressor en gaat het lampje uit.

Snelvriesschakelaar:

Als u op de snelvriesschakelaar drukt, gaat het lampje branden en begint het product te werken met de hoogste prestaties. (Als het lampje brandt, wordt de automatische temperatuurstelling (thermostaat) uitgeschakeld.

WAARSCHUWING: Deze functie is bij sommige producten uitgeschakeld. Als u op de snelvriesschakelaar drukt, brandt het lampje niet en werkt het product volgens de automatische temperatuurstelling (thermostaat). Raadpleeg uw leverancier over de functie van uw product.

WAARSCHUWING: Als de snelvriesschakelaar wordt ingedrukt, draait de compressor continu en blijft de thermostaat uitgeschakeld. Als deze schakelaar lang wordt ingedrukt, kan dit leiden tot meer energieverbruik of een defecte compressor.

Snel invriezen:

Laat de vriezer minimaal 24 uur werken in de vriesstand voordat u vers voedsel in de vriezer legt. Verander niets aan de thermostaatinstelling voor snelvriezen. Druk op de snelvriestoets om de snelvriesmodus te starten en stop deze weer door de toets opnieuw in te drukken. Op deze manier kunnen de diepvriesproducten die u uit de vriezer haalt om te ontdooien, langer bewaard blijven zonder te ontdooien.

Verpakking

Verpakkingsmateriaal (huishoudfolie, polyethyleenfolie en aluminiumfolie) moet de voedingsmiddelen goed omsluiten, zonder ruimte voor lucht.

Containers zonder deksel moeten worden bedekt met twee lagen folie of huishoudfolie en vervolgens worden vastgezet met een elastiekje. Vermijd het overvullen van een container, omdat vloeibare en pasta-achtige voedingsmiddelen in volume uitzetten met een snelheid van 1/10 tijdens het invriezen. Markeer de verpakkingen met etiketten voordat u ze invriest. Gebruik hiervoor zelfklevende etiketten. Schrijf de datum van invriezen, de hoeveelheid, de uiterste houdbaarheidsdatum en de maximale bewaartijd op de etiketten.

Voedsel bewaren:

Plaats de producten die langer bewaard gaan worden in het onderste deel van de bewaarkast en de producten die bedoeld zijn voor verwerking in het bovenste deel van de bewaarkast.

Om maximaal voordeel te halen uit de diepvrieskist en om een goede voedselopslag te garanderen, moet er voldoende ruimte overblijven tussen het bovenste deksel en de voedselverpakkingen.

Overschrijd daarom nooit de maximale laadlijn die in de romp is aangegeven.

maximale laadlijn



Houd u strikt aan de volgende regels:

Voedingsmiddelen moeten in porties worden verdeeld op basis van de voedingsbehoeften per dag of per verbruikshoeveelheid in uw bedrijf.

Voedingsmiddelen moeten luchtdicht worden verpakt om waterverlies te voorkomen, zelfs als ze voor een korte periode moeten worden bewaard.

Verpakkingsmaterialen moeten luchtdicht zijn en bestand tegen kou, vocht, olie, zuur, deuren en scheuren. Ze moeten ook goed afgesloten zijn, handig zijn en gemaakt zijn van materialen die geschikt zijn voor diepvriezen.

Als uw vriezer een snelvriesvak heeft, plaats het voedsel eerst op de vloer van het snelvriesvak. Om gedeeltelijke ontdooiing van eerder ingevroren voedingsmiddelen te voorkomen, mogen de nieuwe voedingsmiddelen er niet mee in aanraking komen.

Als uw vriezer geen snelvriesvak heeft, moeten de op omgevingstemperatuur in te vriezen voedingsmiddelen die nieuw geplaatst moeten worden eerst in het mandje geplaatst worden of op een manier dat eerder ingevroren voedingsmiddelen er niet mee in contact komen om te voorkomen dat ze gedeeltelijk ontdooien.

Waarschuwing: Als u een diepvrieskist met een dubbel deksel hebt, is er een weerstand in de middelste brug van de diepvriezer.

Informatie over de invriescapaciteit van uw vriezer vindt u in de tabel met technische kenmerken.

Verpakkingsmaterialen voor verschillende soorten voedsel

TABEL 1

Vlees, gevogelte, gebak en voedsel dat niet uniform van vorm is	Huishoudfolie Aluminiumfolie	Min. 0,05 mm dikke rol "Extra sterk"
Groenten, fruit (met of zonder suiker), cakes, taarten, gehakt	Huishoudfolie	Min. 0,05 mm dikte
Fruit dat oplost in suiker, vloeistof of pasta zoals voedingsmiddelen (appelarmelade, eigeel, dranken en andere)	Huishoudfolie	Aluminium bakjes, perkament bakjes, plastic en glazen bakjes bestand tegen kou

VLEES

Sucuk, frankfurters en alle andere vleesproducten moeten zo mogelijk vetvrij zijn en een tijdje rusten voordat ze worden ingevroren.

Voorbereiding: Maak de porties op basis van de gebruiksbehoeften. Het is gemakkelijker om voedsel testapelen en in te vriezen als de verpakkingen niet dikker zijn dan 10 -11 cm. Zorg ervoor dat de botten de zakjes niet scheuren, anders verliest het vlees water en smaak.

Verpakken: Wikkel de voedingsmiddelen voorzichtig in met huishoudfolie of doe ze in plastic zakjes. Voor het invriezen moet het voedsel strak worden ingepakt zonder dat er lucht in de verpakking komt.

Bewaartijd : Schapenvlees: 8 maanden; Varkensvlees: 6-10 maanden.

Voorbereiding: Wanneer bevroren vlees ontdooid is, moet het op dezelfde manier bereid worden als vers vlees.

Vlees laten rusten in de koelkast: Om vers vlees zachter te maken, moet het rusten in de koelkast. Uw slager kan u vertellen hoe lang het vlees dat u hebt gekocht al heeft gerust.

Let op! Vries nooit ontdooid vlees opnieuw in als het niet gebakken is na het ontdooien.

GEVOGELTE

Al het gevogelte (kip, gans, eend en dergelijke) en al het wild (konijn, wild, everzwijn) kan worden ingevroren. Gevogelte moet voor het invriezen goed aangekleed en schoongemaakt worden en een dag in de koelkast blijven nadat het een paar keer onder stromend water is gewassen. Verpak kleine dieren in hun geheel en verdeel grotere dieren in stukken voordat u ze bewaart. Wild moet na 24 uur na het slachten in stukken worden gesneden. Bevroren vlees kan 3 maanden worden bewaard als er extra olie aan wordt toegevoegd en 12 maanden als dat niet het geval is.

Verpakken : Het is mogelijk om gevogelte en wild in te pakken met vriesfolie of bij voorkeur met aluminiumfolie. De stukken moeten voor het invriezen stevig worden ingepakt zonder ruimte voor lucht te laten.

Bewaartijd : Eend: 2 -4 maanden; kuiken en kip: 7-9 maanden; Gans, Konijn: 9-12 maanden

VIS

Aangezien de vis die u op de markt koopt niet vers genoeg is, mag u alleen de nieuw gevangen vis als vers beschouwen.

Voorbereiding : Vis voor stoven en bakken moet na het schoonmaken goed gewassen worden onder stromend water. Snijd vis zwaarder dan 1 kg in stukken. Leg de vis die klaar is om in te vriezen op folie of film en vries ze 1-2 uur in zonder ze in te pakken en dompel ze dan ondersteboven in zout water en wacht tot er zich een laagje ijs op vormt. (Als het vette vis is, voeg dan 5 gram citroen zuur toe aan het water).

Verpakken: Het is mogelijk om de vis in te pakken met vriesfolie of bij voorkeur met aluminiumfolie. De stukken moeten voor het invriezen strak worden ingepakt zonder ruimte voor lucht te laten.

Bewaartijd : De bewaartijd van vette vis is korter dan die van magere vis.

Magere vis: 4-8 maanden; Vette vis: 2 maanden; Schelpdieren: 2-6 maanden.

GROENTEN

Alle voorgedroogde en gedroogde groenten kunnen worden ingevroren.

Groenten die niet geschikt zijn om in te vriezen ; Sla, tuinkers, radijs, ui, rauwe of rijpe groenten

Vorbereiding : Maak de groenten schoon en was ze grondig onder stromend water, snij ze in kleine stukjes en kook ze lichtjes.

Schok koken : Schok koken wordt gedaan om de kleur, smaak, geur en de vitamine C in de groenten te behouden. Zet een vergiet en een pan met 7-8 liter heet water klaar.

Maak de groenten schoon, doe telkens max. 0,5 kg in het vergiet, dek af met een deksel en dompel het in het kokende water (5 worpen) en houd 2-3 minuten aan. Als het water warmer wordt, moet het opnieuw gekookt worden. Het water moet heet genoeg zijn wanneer u de groenten laat weken.

Houd de groenten onder stromend water en laat ze uitlekken. Het is mogelijk om hetzelfde gekookte water een paar keer te gebruiken in het weekproces.

Verpakken : Voor het invriezen van groenten kunt u plastic zakken gebruiken. Verpak ze goed zodat ze zo min mogelijk opslagruimte innemen. Groene bladgroenten zoals spinazie kunnen in plastic bakjes worden gedaan. De porties mogen niet meer dan 1 kg per stuk zijn.

Vorbereiding van de ontdooide groenten : U kunt bevroren groenten het beste ontdooien in kokend water of in olie. Voordat u groenten (spinazie, kool) pureert, moet u ze laten ontdooien. Eenmaal ontdooid, moeten ze onmiddellijk worden gekookt. De kooktijd van eerder ingevroren groenten is 1/3 korter dan die van verse groenten.

FRUITEN

Vries alleen rijp (niet overrijp) fruit in. Kook of steriliseer fruit dat gemakkelijk kleur kan verliezen (appel, peeren dergelijke). Het is mogelijk om ingevroren fruit later te gebruiken als stoofschotel, geleï, marmelade en als toevoeging aan gebak. Afhankelijk van het doel kunt u fruit met of zonder toegevoegde suiker invriezen. Fruit dat wordt bewaard in water waaraan suiker is toegevoegd, behoudt na het invriezen zijn geur en smaak.

Vorbereiding afhankelijk van het doel van gebruik:

Voor rauwe consumptie : Fruit kan worden ingevroren in water met of zonder toegevoegde suiker. Haal ze uit de verpakking en laat ze indien gewenst ontdooien.

Voor het maken van geleï, marmelade en stoven : Ontdooi de bevroren voedingsmiddelen en behandel ze vervolgens alsof ze vers zijn. Voor taarten: Goed ontdooien voor gebruik. Eenmaal ontdooid, onmiddellijk gebruiken om taarten te maken.

Voor cakes, taarten : Vries het fruit in zonder suiker toe te voegen. Ontdooien bij kamertemperatuur, boven op het deeg leggen, suiker erover strooien voor het bakken.

Verpakken : Bewaar fruit dat geen sap afgeeft in plastic zakjes en fruit dat wel sap afgeeft in plastic bakjes.

Bewaartijd : Abrikoos, vruchtengelei: 4-6 maanden, alle andere vruchten 8-12 maanden.

ZUIVELPRODUCTEN EN EIEREN

Zuivelproducten en vette producten (zure room, vla, botercrème en mayonaise) zijn niet geschikt om in te vriezen. Eieren: Niet invriezen in de schaal. (Anders kunnen ze breken). Roer daarom dooiers en eiwitten apart of samen tot ze goed gemengd zijn voordat u ze invriest. Voeg een kleine hoeveelheid zout of suiker toe om ervoor te zorgen dat het dooiermengsel niet te consistent is.

Verpakken : Dooiers en eiwitten invriezen in plastic bakjes en dan verpakt bewaren.

BANKETBAKKERSPRODUCTEN (Brood, gebak en taarten)

Het is mogelijk om gebakken taarten, cakes en korsten in te vriezen. Om gebak lang vers te houden, moet het bevroren bewaard worden. Ontdooid gebak kan opnieuw worden ingevroren. Taarten die helemaal gereed zijn met de crème op de korst moeten na het invriezen goed worden verpakt.

Verpakken : Wikkel eerder gebakken gebak in aluminiumfolie. Laat ze gedurende de in de tabel aangegeven tijd ontdooien. Het is handiger om gebak in plastic bakjes te bewaren. Het is gemakkelijker om gebakdeeg te bewaren in plastic huishoudfolie, omdat het moeilijk kan zijn om het bevroren deeg te scheiden van de aluminiumfolie.

Bewaartijd : Brood, koekjes: 3-6 maanden; andere: 1-3 maanden

Ontdooien : Als ontdooid gebak gedurende 5-10 minuten wordt gebakken op 150-200 °C, gewikkeld in aluminiumfolie, worden ze knapperiger en behouden ze hun aroma, in tegenstelling tot gebak dat op kamertemperatuur is ontdooid.

EERDER GEKOOKTE GERECHTEN:

Sommige specerijen veranderen van aroma als ze lang worden bewaard en worden sterker van smaak. (Bijvoorbeeld: anijs, basilicum, dille, azijn, kruidenmengsels, gember, knoflook, paprika, marjolein, zwarte peper, paprika, mosterd, tijm, vanille en ui).

Dus als u een gerecht wilt invriezen, hoeft u alleen maar een kleine hoeveelheid specerijen toe te voegen. U kunt de gewenste hoeveelheid en soort kruiden toevoegen nadat het is ontdooid.

De bewaartijd van eerder bereide gerechten hangt ook af van het soort vet en olie dat is gebruikt. Margarine, olijfolie en boter in gerechten kunnen worden ingevroren. Pindaolie en reuzel (varkensvet) zijn niet geschikt om in te vriezen.

Verpakken : Bewaar vloeibare gerechten in plastic bakjes en bewaar de andere in diepvriesfolie of plastic zakjes.

Bewaartijd : Zuivel en deeg desserts: 1-3 maanden; Aardappelgerechten en Stoofschotels: 2-3 maanden.

6. REINIGEN, ONDERHOUD EN VERVOEREN VAN DE VRIEZER

Om een hoger rendement van uw vriezer te garanderen, moet de behuizing ten minste eenmaal per jaar worden gereinigd en onderhouden. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de behuizing reinigt.

DEFROSTEN:

De vorming van ijskristallen aan de binnenkant duurt langer als het deksel van de vrieskist niet vaak geopend wordt en de levensmiddelen in geslot en verpakkingen worden bewaard. Ijsvorming op de binnenwanden van uw vriezer vermindert de efficiëntie van uw vriezer gedurende de tijd. Wij raden u aan de vriezer te ontdooien wanneer het ijs een dikte van 5 -6 mm heeft bereikt. Stel uw vriezer 24 uur voordat u begint met ontdooien in op de snelvriesstand. Verwijder dan de verpakkingen en verpak ze apart en zet ze in het vriesvak van uw koelkast om warmtestuwing te voorkomen. Zo blijven de voedingsmiddelen goed bewaard tijdens het ontdooien en schoonmaken.

Als uw vriezer een waterafvoer heeft;

Volg de beschreven stappen om het water af te voeren dat zich mogelijk heeft opgehoopt op de vloer van uw vriezer tijdens het ontdooien:

Stap 1. Trek de separator van de vriezer eruit (**optioneel) (Afbeelding A) en plaats deze onder de waterafvoerkraan aan de buitenkant. (Afbeelding C).

** Voor producten die deze optie niet hebben, is het aanbevolen om een plafond te gebruiken dat gedeeltelijk onder het product kan om het afvoerwater op te vangen.

Stap 2. Het aftapkraantje aan de buitenkant bevindt zich aan de voorkant aan de onderkant van uw vriezer. Draai het 90° naar links (kwartslag), trek het 2-3 cm naar buiten en laat het zitten (Afbeelding B). Als u het water sneller wilt afvoeren, kunt u het kraantje verwijderen.

Stap 3. Verwijder de rubberen kraan op de vloer van de behuizing. (De kraan zit vast aan de vloerplaat, oefen dus geen kracht uit. (Foto D)

Let op! Gebruik nooit heet water, elektrische verwarming, scherp gereedschap of soortgelijke dingen omdat deze de vriezer kunnen beschadigen.

Afbeelding A

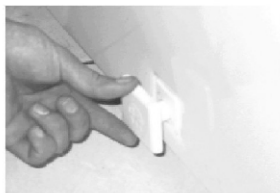


Optioneel

Afbeelding C



Afbeelding B



Afbeelding D

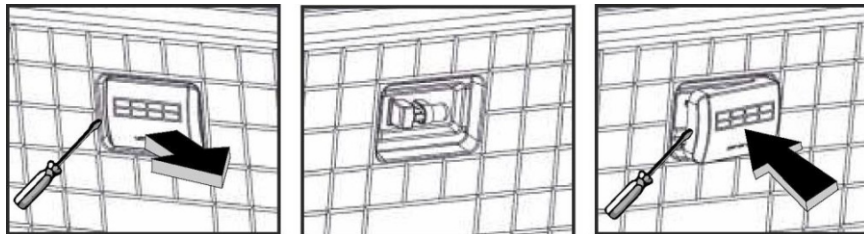


Als uw vriezer geen waterafvoer heeft;

- * Haal de stekker uit het stopcontact.
- * Giet 3 liter heet water in de vriezer, sluit het deksel en wacht 30 minuten. Schraap vervolgens de ijslaag eraf met een plastic schraper (niet meegeleverd met het product).
- * Maak uw vriezer schoon met een droge doek nadat u het ijs eraf hebt geschrapt.

WAARSCHUWING : Plaats nooit een elektrisch apparaat in de vriezer en gebruik nooit een scherp voorwerp om de vriezer schoon te maken.

De elektrische lamp vervangen



Als het lampje niet meer werkt, trek dan altijd eerst de stekker van de vriezer uit het stop contact voordat u het vervangt.

Druk het lampdeksel met inkepingen aan de lange zijden in en trek het omhoog.

Draai het elektrische lampje, haal het eraf en vervang het door een nieuw exemplaar van maximaal 15 watt.

Plaats het lampdeksel terug.

Steek de stekker in het stopcontact voor verder gebruik.

Feestdagen -Niet -werkdagen /Stoppen met Gebruik Voor een Tijd:

Haal de stekker van uw vriezer niet uit het stopcontact als u het gebruik en de exploitatie voor korte tijd gaat onderbreken.

Trek de stekker uit het stopcontact en maak de vriezer leeg als u de vriezer langere tijd niet zult gebruiken. Maak de vriezer na het ontdooien schoon en veeg hem af met een doek. Laat het deksel open om te voorkomen dat er vocht in de vriezer komt.

Uw diepvriezer vervoeren: Haal voor het verplaatsen de stekker uit het stopcontact, ontdooi het, veeg de binnenwanden en vloer schoon met een vochtige doek, plaats de plastic blokkades tussen het bovendeksel en de behuizing en vervoer het in de normale positie zoals het wordt gebruikt.

Let op: In het isolatiesysteem van de vriezer wordt expansiegas (C -Pentaan) gebruikt. Wanneer u de vriezer afdankt, dient u zich te houden aan de geldende wetten en regels van het land waarin de vriezer wordt gebruikt.

7. PROBLEEMOPLOSSING

*** Als het rode signaal op het bedieningspaneel constant brandt:**

Dit geeft aan dat de binnentemperatuur hoog is. Wacht een paar uur en kijk of de vriezer de gewenste temperatuur bereikt. Controleer of het deksel openstaat of dat de vriezer dicht bij een warmtebron staat.

*** Als de compressor continu werkt:**

Controleer of de omgevingstemperatuur hoger is dan 43 °C. Controleer ook of de snelvriesmodus in werking is, of de thermostaat is ingesteld om meer te koelen dan gewenst of dat de roosters moeten worden schoongemaakt voor een goede luchtcirculatie.

*** Als het groene aan/uit-lampje uit is en de vriezer niet werkt :**

Controleer of er een stroomstoring is of dat de vriezer goed is aangesloten.

*** Als uw vriezer luid werkt,**

controleer dan of de voetjes goed waterpas staan.

*** Als er vocht in uw vriezer zit,**

Reinig uw vriezer dan zo snel mogelijk.

*** Als er scheuren op het frame van uw vriezer zitten,**

Tijdelijke scheuren kunnen voorkomen in intensief bevochtigde omgevingen. Dit is normaal.

Als uw vriezer na het controleren van de bovenstaande punten en het uitvoeren van de aanbevelingen nog steeds onbevredigend functioneert, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde erkende service.

8. CONFORMITEITSNORMEN

De diepvriezers beschreven in deze handleiding zijn vervaardigd en gecontroleerd in overeenstemming met de

Ijsvriezers :

LVD 2014/35/EU

EMC 2014/30/EU

TS EN 60335 -2-89

AEEE (WEEE) 2012/19/EU