

Moulinex studio

MSTTR108WH

MSTTR108SL

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR

KOEL-/VRIESCOMBINATIE

REFRIGERATOR-FREEZER



Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	7
NOMS DES PIÈCES	8
INVERSION DE LA PORTE	8
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	11
INSTALLATION	11
TEMPÉRATURE AMBIANTE	12
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	12
COUPURE DE COURANT	12
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE	12
DÉPLACER L'APPAREIL	13
CONGELER ET STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION	13
STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION	16
DÉGIVRAGE	20
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	21
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
DÉPANNAGE	23
SPÉCIFICATIONS	23
FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT	24
SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE	26
MISE AU REBUT	27

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambres d'hôtes;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou

de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page FR-21&22.

Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.

MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

MISE EN GARDE: Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.

INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.

Mise au rebut de l'appareil:

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques ainsi que le fluide frigorigène et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

Installation et mise en service:

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

Manipulation:

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.

Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.

MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.

La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.



- Danger; risque d'incendie / matières inflammables
- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
 - L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.
- Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Les compartiments pour produits congelés deux étoiles sont adaptés pour stocker des produits pré congelés, stocker ou préparer des glaces et des glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

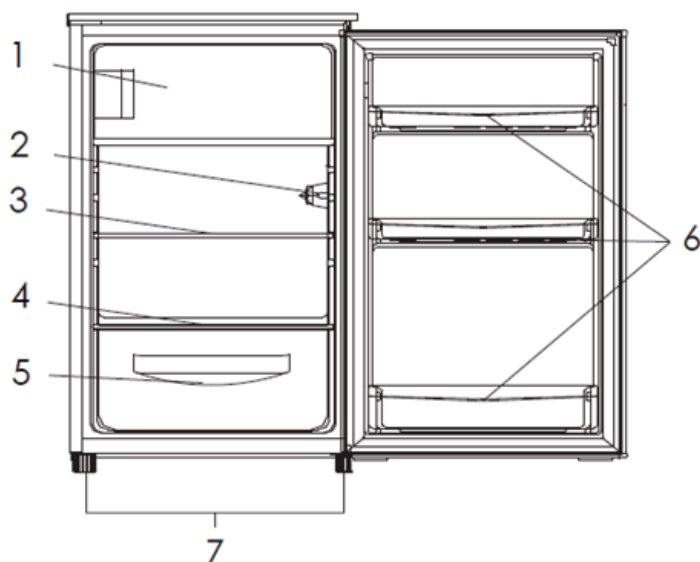
- Quand vous mettez au rebut un réfrigérateur congélateur usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter qu'un jeune enfant ne s'y retrouve enfermé en jouant.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Retirez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux, car cela pourrait gêner le bon fonctionnement de l'appareil.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du compartiment de congélation, car leur basse température risque de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- N'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

Mise au rebut de votre appareil usagé

Les réfrigérateurs congélateurs contiennent du réfrigérant et des gaz dans l'isolation.

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que les tubulures du circuit réfrigérant ne sont pas endommagées avant la mise au rebut.

NOMS DES PIECES



1. Compartiment congélateur
2. Lampe et bouton de réglage du thermostat
3. Clayette en verre
4. Couvercle du bac à légumes
5. Bac à légumes
6. Étagères de porte
7. Pieds réglables

Agencement recommandé des aliments

Compartiment congélateur (-18°C)

Congélation, stockage de produits surgelés

Compartiment du réfrigérateur (4°C)

L'air froid coule de sorte que la partie inférieure est la plus froide. Rangez vos aliments dans un espace optimal pour profiter de la fraîcheur.

Section supérieure:	conserves, pain, gâteaux...
Section centrale:	produits laitiers, plats cuisinés, desserts, viande, produits carnés, épicerie fine...
Le bac:	fruits frais, légumes, salades...

Étagères de porte (2°C ~ 8°C)

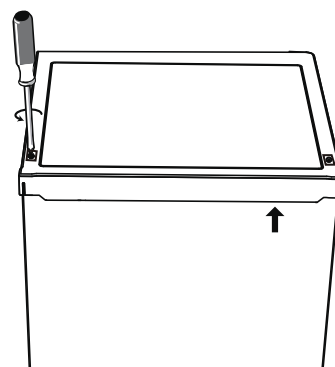
Section supérieure:	ceufs, beurre, fromage...
Section centrale:	boissons, canettes, bouteilles...
Section inférieure:	boissons, canettes, bouteilles...

INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

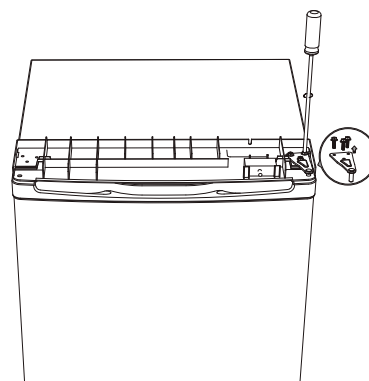
Si vous avez besoin d'inverser le sens d'ouverture de la porte, il est recommandé de faire effectuer cette inversion par un agent de maintenance agréé ou un technicien.

Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous devez vérifier que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).

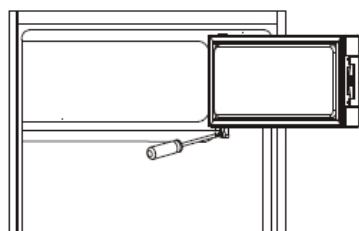
1. Dévissez les vis de fixation du panneau supérieur de l'appareil. Ôtez le panneau du dessus.



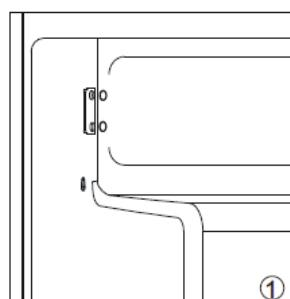
2. Dévissez les trois vis, puis retirez la charnière supérieure.



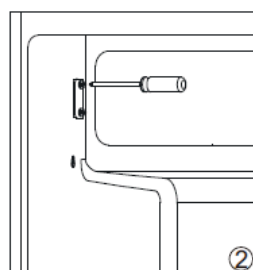
3. Soulevez la porte pour la démonter de l'appareil, puis placez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.
4. Démontez la charnière de la porte du compartiment de congélation.
5. Soulevez la porte du compartiment de congélation hors de la goupille de la charnière et posez la porte sur un support rembourré pour éviter de la rayer.



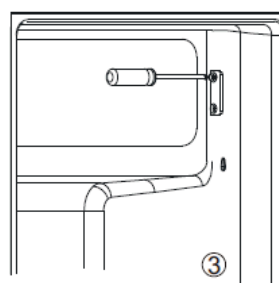
6. Retirez les capuchons de vis et dévissez le support de la porte du compartiment de congélation. Puis réassemblez-les sur le côté opposé.



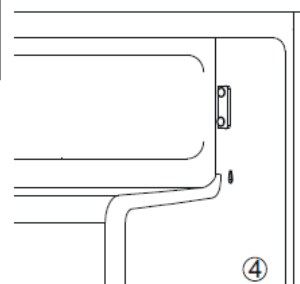
①



②

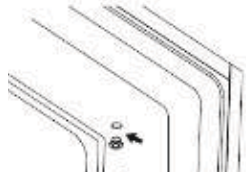


③

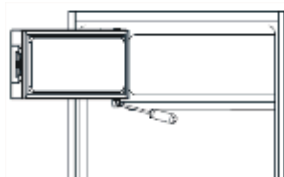


④

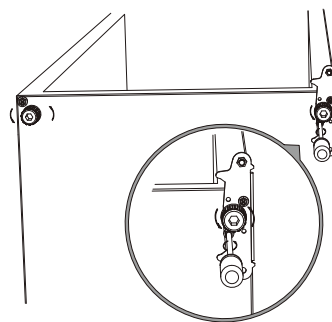
7. Transférez et assemblez les caches de trou de charnière sur le côté opposé.



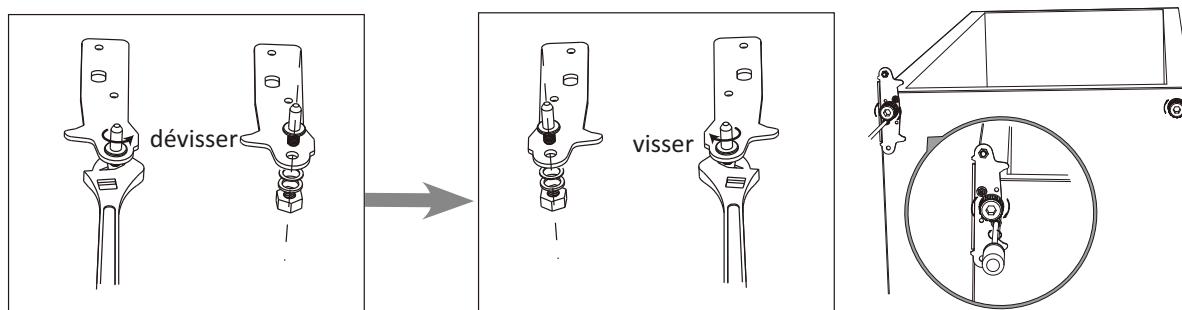
8. Fixez la charnière sur le côté opposé. Retournez la porte du compartiment de congélation et assemblez-la sur la charnière.



9. Dévissez les deux vis de fixation de la charnière du bas. Enlevez la charnière du bas. Enlevez le pied avant gauche et mettez-le à droite.

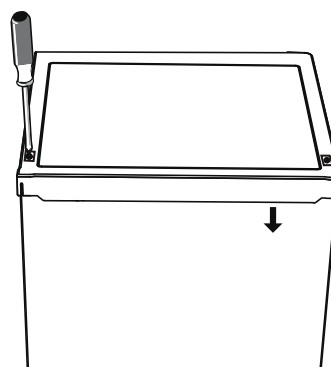
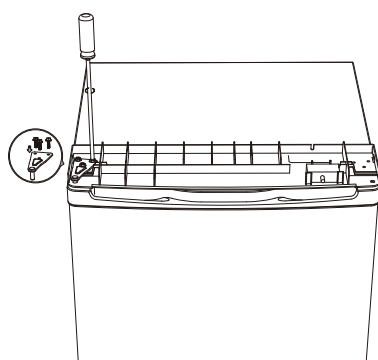


10. Avant de monter la charnière du bas, enlevez le gond et inversez la charnière. Montez la charnière du bas du côté gauche avec les deux vis. Réinsérez le gond dans la charnière du bas.



11. Réinstallez la porte du réfrigérateur et fixez la charnière supérieure avec trois vis. Remettez en place le panneau supérieur avec les vis.

- Avant de terminer de visser les vis, vérifiez que la porte est alignée horizontalement et verticalement de sorte que les joints assurent l'étanchéité sur tous les côtés.



AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil sur une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La fiche est le seul moyen de débrancher l'appareil, elle doit donc être accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

Cet appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et suffisamment aérée. L'emplacement ne doit pas être directement exposé à la lumière du soleil et ne doit pas être situé à proximité d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière etc.).

Afin d'assurer une aération suffisante, rien ne doit être placé à moins de 10 cm de l'appareil, de chaque côté.

Si l'appareil est installé sur une surface irrégulière, il pourra être ajusté au moyen des pieds réglables.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C. Si la température est plus basse ou plus élevée, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante dépasse cette limite pendant des périodes prolongées, la température dans le compartiment de congélation s'élèvera au-dessus de -18 °C et les aliments risquent de se gâter.

AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

COUPURE DE COURANT

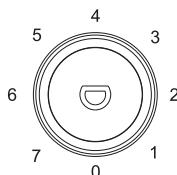
En cas de panne de courant, n'ouvrez pas la porte. Les aliments congelés ne seront pas impactés par une panne de courant de moins de 7 heures.

Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

La température du réfrigérateur-congélateur se règle au moyen du bouton de réglage situé à l'intérieur. Ajustez le bouton de réglage selon vos besoins ou préférences

- 0 : appareil éteint
1 : réglage le froid
7 : réglage le plus froid



En position d'arrêt (0), l'appareil ne fonctionne pas (le système de refroidissement est désactivé) mais il est quand même sous tension.

La température et la vitesse de refroidissement du réfrigérateur-congélateur dépendent de l'emplacement, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la température ambiante de la pièce où se trouve l'appareil.

Lors de la première utilisation de l'appareil et après le dégivrage, mettez le thermostat sur la température la plus froide au moins 2 heures avant de mettre les aliments, puis remettez-le en position normale.

DÉPLACER L'APPAREIL

Si l'appareil est éteint (pour quelque raison que ce soit), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression du système de réfrigération de s'équilibrer avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Retirez tous les aliments. Retirez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été penché sur le côté pendant un certain temps, laissez-le en position verticale pendant 10 minutes au minimum avant de l'allumer.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

INDICATEUR LUMINEUX DE PORTE OUVERTE

Si la porte du réfrigérateur reste ouverte pendant environ 60 secondes, l'indicateur LED clignote 3 fois, puis s'arrête de clignoter pendant quelques secondes. L'indicateur LED répète ce cycle jusqu'à ce que la porte soit fermée.

CONGELER ET STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION

Utiliser le compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Vérifiez que la porte du compartiment de congélation a été correctement fermée.

Acheter des aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments congelés dans un sac isolant et mettez-les rapidement dans le compartiment de congélation.

Stocker des aliments surgelés

Conservez-les à -18 °C ou à une température plus froide. Évitez d'ouvrir la porte du congélateur quand cela n'est pas nécessaire.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

Les aubergines, poivrons, courgettes et asperges ne nécessitent pas d'être blanchis.

Remarque : Maintenez les aliments à congeler à l'écart des aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants peuvent être congelés :
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs dans leur coquille, produits laitiers (tels que le fromage et le beurre), plats préparés et restes (tels que les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne doivent pas être congelés :
Certains types de légume généralement consommés crus (tels que les radis et laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer des aliments congelés Pour éviter que les aliments ne perdent leur saveur ou ne se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l’emballage.
2. Expulsez l’air.
3. Refermez l’emballage hermétique.
4. Étiquetez l’emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans le compartiment de congélation Ces durées diffèrent selon le type d’aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à - 18 °C).

Aliments	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d’œuf, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d’œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais:

- Quand vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption/ date limite de consommation / à utiliser de préférence avant », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. Les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

Préparer des glaçons

Remplissez un bac à glaçons (non fourni) au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.

Si le bac à glaçons est coincé dans le compartiment de congélation, décoincez-le exclusivement avec un ustensile non coupant.

Pour sortir les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou placez-le brièvement sous l'eau courante.

STOCKER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

L'appareil aide à prolonger les durées de conservation des aliments frais périssables.

Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Stockez des aliments très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permet d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur ou leur goût se dégrade, et cela aide à préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'éviter le transfert des odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Attendez que les aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans le compartiment de réfrigération.

Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le compartiment de réfrigération et consommez-les avant la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans un récipient hermétique.
- Les œufs peuvent être conservés dans le compartiment de réfrigération.



Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues sur des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



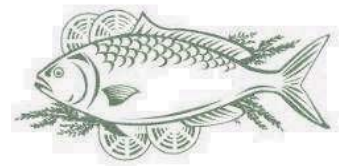
Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, séchées et placées sur une assiette. Recouvrez-les avec du film plastique ou du papier aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent également être conservés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.



Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Ils doivent être réfrigérés sur une assiette et recouverts avec du film plastique, du papier paraffiné ou du papier aluminium jusqu'au moment de leur consommation.



- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et saletés, puis ils doivent être séchés avec du papier essuie-tout. Placez un poisson entier ou des filets de poisson dans un sachet en plastique.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans 1 à 2 jours.

Aliments précuits et restes

- Ils doivent être conservés dans des récipients couverts appropriés pour éviter qu'ils ne sèchent.
- Conservez-les 1 à 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et dégagent de la vapeur.



Fruits frais et légumes

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits frais et légumes.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes :
Les agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.



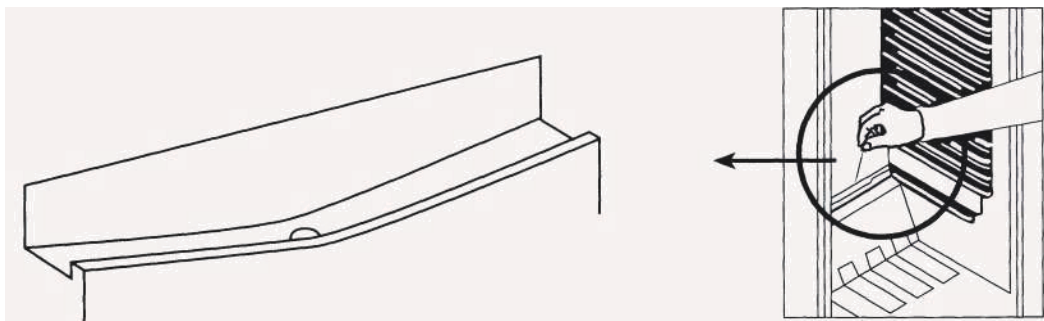
- Des changements indésirables se produiront à basse température, par exemple la perte de fermeté de la chaire, le brunissage et/ou l'accélération de la décomposition.
- Ne réfrigérez pas les avocats (tant qu'ils ne sont pas mûrs), les bananes et les mangues.

DÉGIVRAGE

Le compartiment de réfrigération est dégivré automatiquement chaque fois que le compresseur s'arrête. L'eau de dégivrage est automatiquement dirigée via le trou de drainage jusqu'au bac se trouvant

au-dessus du compresseur au dos de l'appareil, d'où elle s'évapore.

Veillez à ce que le trou de drainage au dos du réfrigérateur ne soit pas bouché.



Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation doit être dégivré régulièrement ou dès que l'épaisseur du givre dépasse 3 mm.



Ne raclez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela peut endommager les tubulures du circuit réfrigérant.

1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Positionnez le bouton de la température sur 0, puis débranchez la fiche de l'appareil de la prise secteur.
3. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
4. Essuyez le compartiment de congélation pour le sécher.
5. Branchez l'appareil et réglez le bouton de la température sur le réglage désiré.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Attendez que les aliments et les boissons chaudes aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment du réfrigérateur en utilisant la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture de la porte.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que la porte de l'appareil soit toujours correctement fermée.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Les moteurs sont en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Sortez les aliments et placez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du détergent.
4. Essuyez le joint de porte à l'eau claire uniquement, puis essuyez-le intégralement.
5. Après nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

Conseils de nettoyage

- Retirez l'ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s'ils sont inclus) et/ou tiroirs de l'appareil. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l'interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibres imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

Les lampes LED dans le réfrigérateur ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les lampes LED s'arrêtent de fonctionner, contactez le centre de réparation agréé local.

DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la fiche est correctement branchée et que la prise est sous tension.
L'appareil est bruyant.	Le meuble est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Reportez-vous au chapitre « Installation ».
L'appareil ne refroidit pas.	Le réglage de température est incorrect. La porte est fréquemment ouverte. Beaucoup d'aliments ont récemment été ajoutés dans l'appareil.	Reportez-vous au chapitre « Contrôle de la température ». Minimisez la fréquence d'ouverture de la porte pour permettre à la température de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Classe de protection contre les chocs électriques	I
Tension et fréquence nominales	220-240 V~ 50 Hz
Intensité nominale	0.75A
Puissance d'entrée nominale	75W
Puissance maximale de la lampe	1.5W
Réfrigérant/Quantité	R600a /22g
Poids net	25Kg
Gaz isolant	Cyclopentane
Durée de montée en température	7heures

Fiche d'information sur le produit

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/2016 DE LA COMMISSION en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des appareils de réfrigération

Nom du fournisseur ou marque commerciale: Etablissements Darty & fils © |

Moulinex studio

Adresse du fournisseur: 9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France

Référence du modèle: MSTTR108WH MSTTR108SL

Type d'appareil de réfrigération:

Appareil à faible niveau de bruit:	non	Type de construction:	à pose libre
Appareil de stockage du vin:	non	Autre appareil de réfrigération:	oui

Paramètres généraux du produit:

Paramètre		Valeur	Paramètre	Valeur
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	850	Volume total (dm ³ ou l)	102
	Largeur	500		
	Profondeur	565		
IEE		80	Classe d'efficacité énergétique	D
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]		37	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air	C
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)		111	Classe climatique:	tempérée/ subtropicale
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté		16	Température ambiante maximale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	38
Réglage hiver		non		

Paramètres des compartiments:

Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume de compartiment (dm ³ ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C)	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (dégivrage automatique = A, dégivrage manuel = M)
Garde-manger	non	—	—	—	—

Stockage du vin	non	—	—	—	—
Cave	non	—	—	—	—
Denrées alimentaires fraîches	oui	88,0	4	—	A
Denrées hautement périssables	non	—	—	—	—
Sans étoile ou fabrication de glace	non	—	—	—	—
1 étoile	non	—	—	—	—
2 étoiles	non	—	—	—	—
3 étoiles	non	—	—	—	—
4 étoiles	oui	14,0	-18	2,4	M
Zone 2 étoiles	non	—	—	—	—
Compartiment à température variable	non	—	—	—	—
Compartiments “quatre étoiles”					
Dispositif de congélation rapide			non		
Pour appareils de stockage du vin					
Nombre de bouteilles de vin standard			—		
Paramètres de la source lumineuse ^(a) :					
Type de source lumineuse			LED		
Classe d'efficacité énergétique			—		
Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant : 24 mois					
Informations complémentaires:					
Lien internet vers le site web du fournisseur où se trouvent les informations visées à l'annexe II, point 4, du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission : www.darty.com / www.vandenborre.be					

(^a) Tel que déterminé conformément au règlement délégué (UE) 2019/2015 de la Commission.

Classe climatique :

- Tempérée: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C».
- Subtropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C».

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable Pour accéder aux informations sur le modèle stockées dans la base de données des produits : Cliquer sur le lien

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1880860>

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1880862>



SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des blessures.

Pour demander une réparation professionnelle et commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser au service après-vente FNAC DARTY.

Les pièces de rechange pour vos appareils seront livrées sous 15 jours ouvrés après réception de la commande.

Veillez noter !

Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, une modification non autorisée, une auto-réparation ou une réparation non professionnelle.

Contactez-nous :



www.darty.com



0978 970 970

24 heures / 24

7 jours / 7



9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre
in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8h – 18h

Lundi à Samedi



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

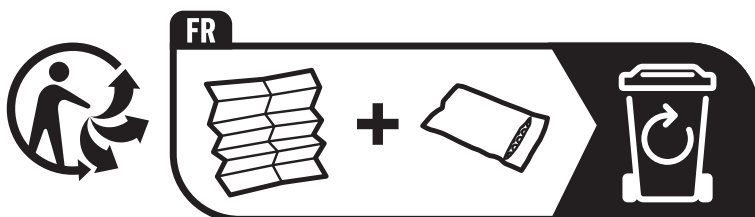
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.



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

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 12/01/2024

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.

Afin de garantir les températures dans cette zone, veuillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.

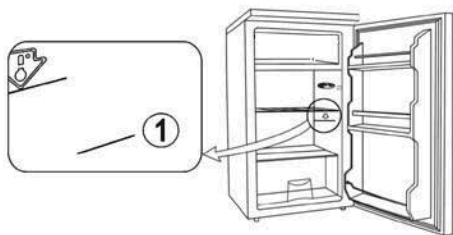
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

ATTENTION: Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veuillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.

INDICATEUR DE TEMPERATURE: ZONE LA PLUS FROIDE DE VOTRE REFRIGERATEUR.



VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE

- Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	6
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	7
DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN	7
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	9
INSTALLATIE	10
OMGEVINGSTEMPERATUUR.....	10
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN	10
STROOMUITVAL.....	10
TEMPERATUURREGELING	11
UW APPARAAT VERPLAATSEN	11
LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN	11
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN.....	15
ONTDOOIEN.....	17
ENERGIEBESPARINGSTIPS	18
WERKINGSGELUIDEN.....	18
REINIGING EN ONDERHOUD	18
PROBLEEMOPLOSSING	19
TECHNISCHE GEGEVENS	19
PRODUCTINFORMATIEBLAD.....	20
DIENT VOOR HERSTELLINGEN EN RESERVEONDERDELEN	22
VERWIJDERING.....	23

LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals

- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
- boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
- bed & breakfasts en gelijksoortige omgevingen;
- catering en gelijksoortige groothandeltoepassingen.

Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door de fabrikant, een erkende servicecentrum of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze onder toezicht staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren

die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud" op pagina NL-18&19 voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken in contact met voedsel en het spatgedeelte.

Stel het apparaat niet bloot aan regen.

WAARSCHUWING: Houd alle ventilatie-openingen in de behuizing van het apparaat of in de constructie voor de inbouw van het apparaat vrij van obstakels.

WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant. **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.

WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparatuur in de opbergvakken van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat aanbevolen werd door de fabrikant.

Berg geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in dit apparaat op. **OPGELET:** Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Voor afdanking, neem contact op met een vakbekwaam servicecentrum.

INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW, GARAGE OF WIJNKELDER.

Het apparaat weggooien:

Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, recycleer het product op een verantwoordelijke wijze, om het duurzame hergebruik van grondstoffen en brandbare isolatie-blaasgassen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente.

Installatie en onderhoud:

Plaats het apparaat op een horizontaal oppervlak en zorg voor voldoende ventilatie.

Vervang of repareer de onderdelen niet zelf.
Indien nodig, raadpleeg het servicecentrum.

Hantering:

Hanteer het apparaat altijd met de nodige voorzichtigheid om schade te voorkomen.

WAARSCHUWING: Maak alleen ijs (ijsblokjes) met gebruik van drinkbaar water.

Vries ontdooide levensmiddelen nooit in, tenzij ze op voorhand gekookt zijn, om schadelijke bacteriën te elimineren. Vries ontdooide vis of schaal- en schelpdieren nooit opnieuw in.

WAARSCHUWING: Om gevaar door onstabiliteit van het apparaat te vermijden, bevestig deze volgens de beschreven aanwijzingen.

De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.



- **Waarschuwing; Brandgevaar / ontvlambare materialen**
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het plaatsen van het apparaat, zorg dat het snoer niet verstrikt raakt of beschadigd wordt.
- **WAARSCHUWING:** Plaats niet meerdere verlengsnoeren of stekkerdozen achter het apparaat.
- Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten vullen en legen.
- Om voedselverontreiniging te voorkomen, leef de volgende aanwijzingen na:

- De deur te lang open laten kan een aanzienlijke toename van de temperatuur binnenin de vakken van het apparaat veroorzaken.
- Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen en de toegankelijke afvoersystemen regelmatig schoon.
- Bewaar rauw vlees en vis in gepaste houders in de koelkast zodat ze niet met ander voedsel in aanraking komen of erop druppelen.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds bevroren voedsel, het bewaren of maken van roomijs en het maken van ijsblokjes.
- Vriesvakken met één, twee en drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat langere tijd leeg zal blijven, schakel het uit, ontdooi, reinig en veeg het apparaat droog en laat de deur open om vorming van schimmel in het apparaat te voorkomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

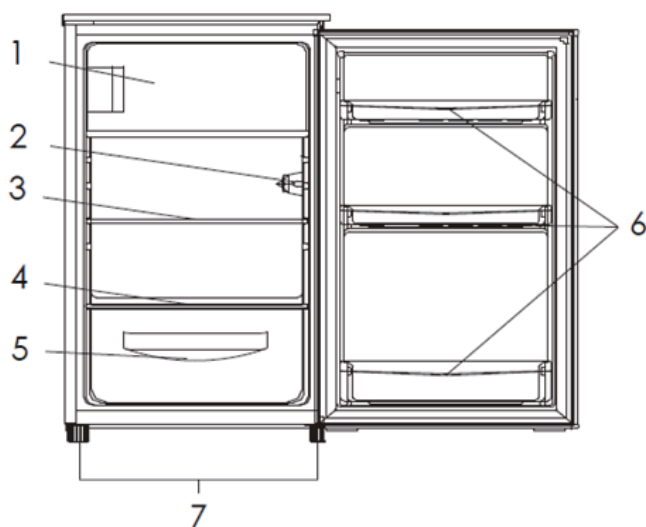
- Als u een oude koelkast/vriezer met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder alle levensmiddelen voordat u het apparaat reinigt.
- Plaats geen te grote levensmiddelen in het apparaat om een verkeerde werking te vermijden.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van het apparaat.
- Geef kinderen geen room- of waterijs die net uit het vriesvak komt, de lage temperatuur kan vriesbrandwonden op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of deur, etc.
- Drankjes mogen niet in het vriesvak worden opgeslagen.

Uw oud apparaat afdanken

Koel-/vriescombinaties bevatten koelmiddel en gassen in de isolatie.

Koelmiddel en blaasgassen mogen enkel door een deskundige worden verwijderd. Controleer of de buizen van het koelcircuit niet beschadigd zijn voordat u het product op een juiste manier afdankt.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Vriesvak
2. Temperatuurregelaar met gloeilampgedeelte
3. Glazen legplank
4. Deksel van groentebak
5. Groentebak
6. Deurschappen
7. Stelvoeten

Aanbevolen rangschikking van de levensmiddelen

Rangschikken van levensmiddelen (-18°C)

Bevriezen, opbergen van bevroren levensmiddelen

Koelgedeelte (4°C)

Koude lucht daalt zodat het onderste gedeelte het koelste is. Bewaar uw levensmiddelen in het juiste vak om te genieten van de frisse smaak.

Bovenste gedeelte:	ingeblikte levensmiddelen, brood, cake...
Middelste gedeelte:	zuivelproducten, gebruiksklare levensmiddelen, toetjes, vlees, vleesproducten, delicatessen...
Groentelade:	vers fruit, groente, salades...

Deurvakken (2°C ~ 8°C)

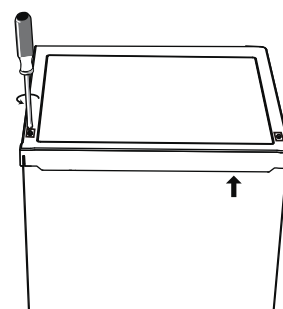
Bovenste gedeelte:	eieren, boter, kaas...
Middelste gedeelte:	drankjes, blikjes, flessen...
Onderste gedeelte:	drankjes, blikjes, flessen...

DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN

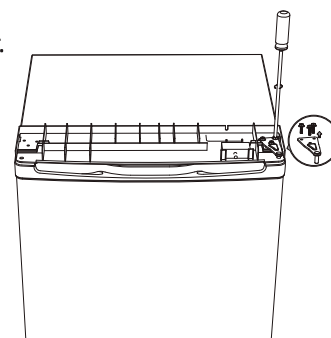
Als u de scharnieren van de deuren naar de andere kant wilt brengen is het aanbevolen om contact op te nemen met een erkende hersteller om hem het werk te laten uitvoeren.

Voordat u de draairichting wijzigt, controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat leeg is. Het is aanbevolen om een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel te gebruiken (beide niet meegeleverd).

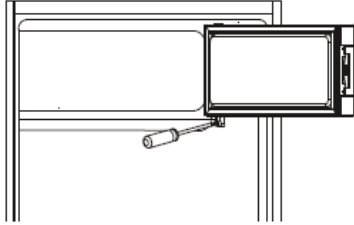
1. Verwijder de schroeven waarmee het bovenblad van het apparaat op het apparaat is bevestigd. Verwijder het bovenblad.



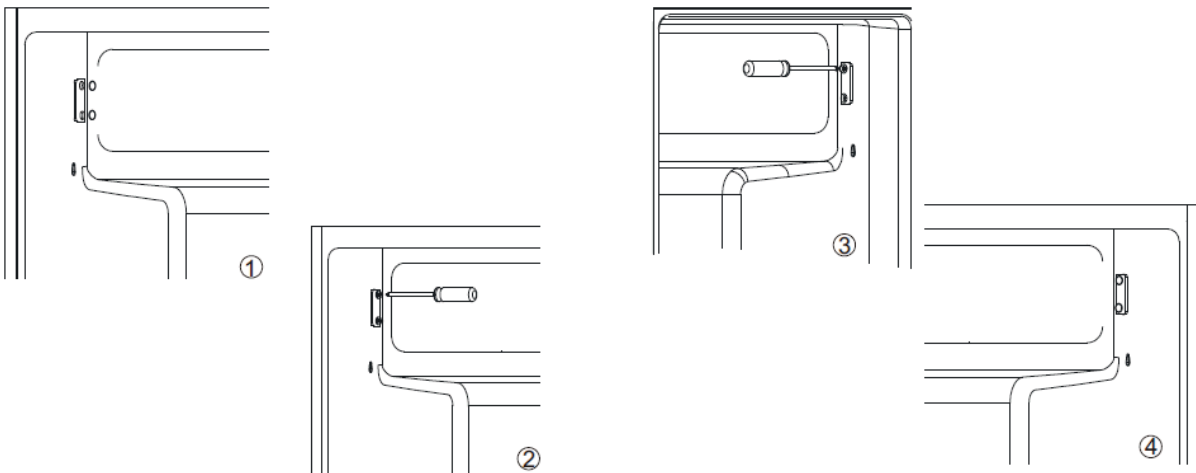
2. Draai de drie schroeven los en verwijder vervolgens de bovenste scharnier.



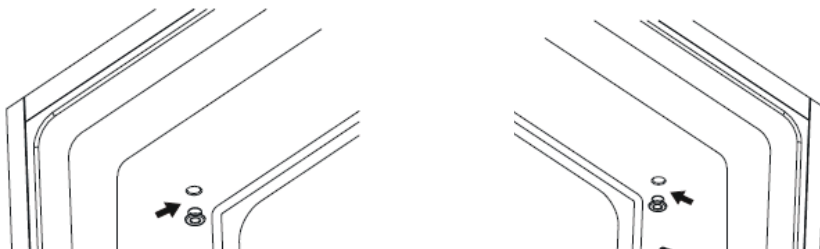
3. Til de deur op om deze van het apparaat af te halen en plaats het op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.
4. Haal de scharnier van de vriesvakdeur af.
5. Verwijder de vriesvakdeur van de scharnierpin en plaats de deur op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.



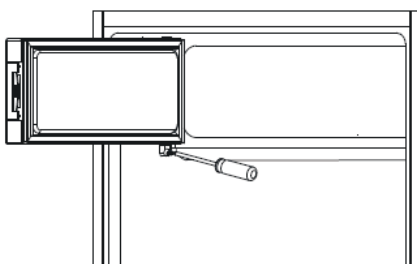
6. Verwijder de schroefkappen en schroef de vriesvakdeurhouder los. Maak deze aan de andere kant vast.



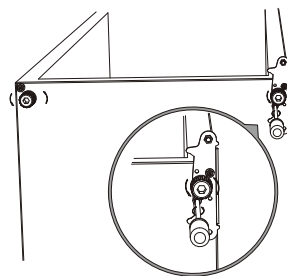
7. Breng de scharniergatdoppen naar de andere kant en maak ze vast.



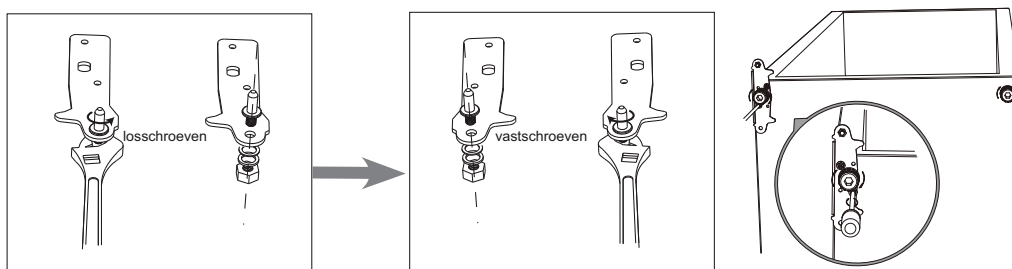
8. Maak de scharnier aan de andere kant vast. Draai de vriesvakdeur om en plaats deze op de scharnier.



9. Verwijder de twee schroeven waarmee de onderste scharnier is bevestigd. Verwijder de onderste scharnier. Verwijder de linkse stelvoet en breng over naar de rechterzijde.

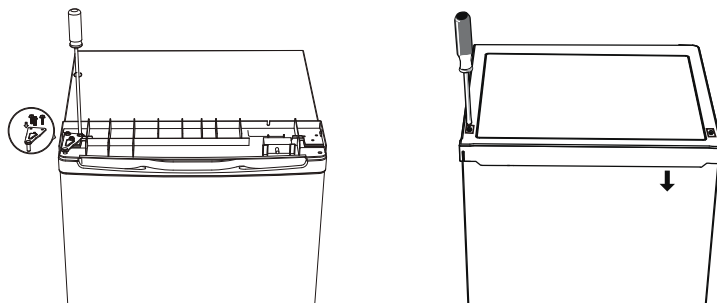


10. Verwijder de scharnierpen voordat u de onderste scharnier bevestigt en keer de richting van de scharnier om. Monteer de onderste scharnier op de linkerzijde met behulp van de twee schroeven. Zet de scharnierpen weer in de onderste scharnier.



11. Installeer de koelkastdeur en maak de bovenste scharnier vast met drie schroeven. Maak het bovenblad vast met behulp van de schroeven.

- Zorg dat de deur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de afdichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u de schroeven volledig vastdraait.



VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voordat u de stekker in een stopcontact steekt, controleer of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de spanning in uw woning. Een andere spanning kan het apparaat beschadigen.

De stekker is de enige manier om het apparaat van de voeding te ontkoppelen, zorg dat deze altijd makkelijk bereikbaar is. Om de voeding naar het apparaat te ontkoppelen, schakel het apparaat uit en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet gebruiken van een aarding.

INSTALLATIE

Installeer dit apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte. De plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd mag niet aan rechtstreeks zonlicht of een andere warmtebron zijn blootgesteld, zoals een fornuis, radiator enz.

Zorg voor een tussenruimte van minstens 10 cm aan elke kant van de behuizing om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen.

De voorste voeten kunnen worden aangepast als het oppervlak oneffen is.

OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C. In een ruimte met een lagere of hogere temperatuur zal het apparaat niet juist werken. Als de omgevingstemperatuur gedurende een lange periode wordt overschreden, zal de temperatuur in de vrieskast boven -18°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN

- Verwijder alle verpakking.
- Laat het apparaat gedurende 2 – 3 uur werken zonder levensmiddelen zodat de compartimenten tot de gepaste temperatuur afkoelen.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een beetje afwasmiddel om eventuele fabricageresten en stof te verwijderen.

STROOMUITVAL

In geval van een stroomuitval, open de deur niet. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 7 uur duurt.

Vries bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn niet opnieuw in. De levensmiddelen kunnen uw gezondheid schaden.

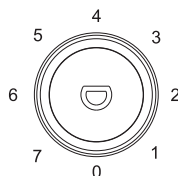
TEMPERATUURREGELING

De koelkast-diepvries wordt bediend met behulp van een temperatuurknop. Stel deze regelknop naar wens en volgens uw persoonlijke voorkeur in.

0 is de uit-stand

1 is de koud stand

7 is de koudste stand



In de uit-stand (0) werkt het apparaat niet (het koelsysteem is uitgeschakeld), maar blijft het apparaat wel onder spanning.

De werkingstijd van de motor en de temperatuur binnenin het apparaat worden beïnvloed door de plaats waar het is geïnstalleerd, hoe vaak de deur wordt geopend en de temperatuur van de ruimte waarin de koelkast-diepvries zich bevindt.

Wanneer u het apparaat voor het eerst of na het ontdooien gebruikt, laat u het apparaat minstens 2 uur leeg werken met de temperatuurknop op de koudste stand, waarna u instelt op de middelmatige stand en levensmiddelen kan inzetten.

UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als het apparaat voor welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, wacht 10 minuten voordat u het opnieuw inschakelt. De druk in het koelsysteem dient eerst te worden gestabiliseerd voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen. Verwijder tevens alle mobiele onderdelen (schappen, accessoires, etc.) of maak ze vast in het apparaat om schokken te vermijden.
- Verplaats het apparaat en installeer. Als het apparaat tijdens het verplaatsen op zijn zijde werd gehouden, zelfs al was dit zeer kort, laat het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie staan voordat u het apparaat inschakelt.

Uw apparaat gebruikt isobutaan (R600a) als koelmiddel. Niettegenstaande dat R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, is het explosief. Wees dus zeer voorzichtig tijdens het verplaatsen of installeren van uw apparaat om schade aan de koelelementen te vermijden. In geval van een lek dat werd veroorzaakt door schade aan de koelelementen, haal uw apparaat weg van open vlammen of warmtebronnen en lucht de kamer waar het apparaat zich in bevindt enkele minuten.

WAARSCHUWINGSLAMPJE VOOR OPEN DEUR

Als de koelkastdeur ongeveer 60 seconden open wordt gelaten, knippert het led-lampje 3 keer en stopt het vervolgens enkele seconden met knipperen. Het led-lampje herhaalt deze cyclus totdat de deur wordt gesloten.

LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN

Gebruik het vriesvak

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

Opmerking: Zorg dat de vriesvakdeur altijd juist gesloten is.

Diepvriesproducten kopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Gebruik binnen de minimale houdbaarheidsdatum.
- Indien mogelijk, transporteer diepgevroren levensmiddelen in een thermische tas en plaats de levensmiddelen snel in de vrieskast.

Diepvriesproducten bewaren

Bewaar op -18°C of kouder. Open de vriesvakdeur alleen indien nodig.

Verse levensmiddelen invriezen

Vries alleen verse en onbeschadigd levensmiddelen in. Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, blancheer groente voordat u ze invriest.

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

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

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:
Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensrestjes zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.

- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:
Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

Diepvriesproducten bewaren

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

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

Gepaste verpakking:

Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie of houders geschikt voor in de diepvries. Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

Aanbevolen bewaartijden van diepvriesproducten in het vriesvak

Deze tijden kunnen verschillen naar gelang het soort levensmiddel. De ingevroren levensmiddelen kunnen tussen 1 en 12 maanden worden bewaard (minimum op -18°C).

Levensmiddel	Bewaartijd
Spek, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, roomijs, worst, erwten, bereide schelpdieren, vette vis	2 maanden
Niet-vette vis, schelpdieren, pizza, scones en muffins	3 maanden
Ham, cakes, koeken, rundvlees en lamskoteletjes, stukken pluimvee	4 maanden
Boter, groente (geblancheerd), volledig ei en dooiers, gekookte rivierkreeften, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (droog of in siroop), eiwit, rundvlees (rauw), volledige kip, lamsvlees (rauw), fruitcakes	12 maanden

Nooit vergeten:

- Als u verse levensmiddelen met een minimale houdbaarheidsdatum invriest, moet u deze voor het verstrijken van deze datum invriezen.
- Controleer of de levensmiddelen vroeger reeds niet werden ingevroren. Ingevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- Eenmaal ontdooid, eet de levensmiddelen snel op.

Ijsblokjes maken

Vul het bakje voor ijsblokjes (niet meegeleverd) 3/4 met drinkwater en plaats het in het vriesvak.

Als het bakje voor ijsblokjes aan het vriesvak kleeft, maak het alleen met behulp van een stomp voorwerp los.

Om de ijsblokjes los te maken, draai het bakje voor ijsblokjes lichtjes of houd het bakje kortstondig onder stromend water.

LEVENSmiddelen in de koelkast bewaren

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

Bewaren van verse levensmiddelen

Voor het beste resultaat:

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

Zuivelproducten en eieren

- De meeste voorverpakte zuivelproducten zijn voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum. Bewaar deze in de koelkast en gebruik binnen de aangegeven tijd.



- Boter kan worden aangetast door levensmiddelen met een sterke geur, het is aanbevolen om boter in een afgesloten houder te bewaren.
- Eieren kunnen in de koelkast bewaard worden.

Rood vlees

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



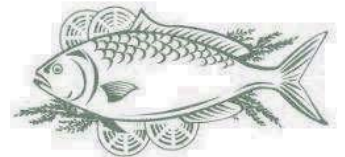
Pluimvee

- Spoel volledige, verse vogels aan de binnen- en buitenkant met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar delen van het pluimvee op dezelfde manier. Vul het pluimvee alleen net voor het koken, anders kan voedselvergiftiging optreden.



Vis en schaal- en schelpdieren

- Bereid verse vis en filets op de dag van aankoop. Tot wanneer nodig, bewaar de vis op een bord, losjes bedekt met waspapier, of plastic of aluminiumfolie in de koelkast.
- Als u vis een nacht of langer in de koelkast wilt bewaren, kies voor zeer verse vis. Spoel een volledige vis in koud water en verwijder losse schubben en vuil. Dep de vis vervolgens droog met papieren doeken. Steek de volledige vis of filets in een afgesloten plastic tas.
- Houd schaal- en schelpdieren op elk moment gekoeld. Gebruik binnen 1 – 2 dagen.



Voorgekookt voedsel en etensrestjes

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



Verse groente en fruit

- De groentebak is de ideale opbergruimte voor verse groente en fruit.
- Zorg dat u onderstaande levensmiddelen niet gedurende een lange periode op een temperatuur lager dan 7°C bewaart: Citrusvruchten, meloenen, aubergines, ananas, papaya's, courgettes, passievruchten, komkommers, paprika's en tomaten.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of snellere bederving.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's in de koelkast.

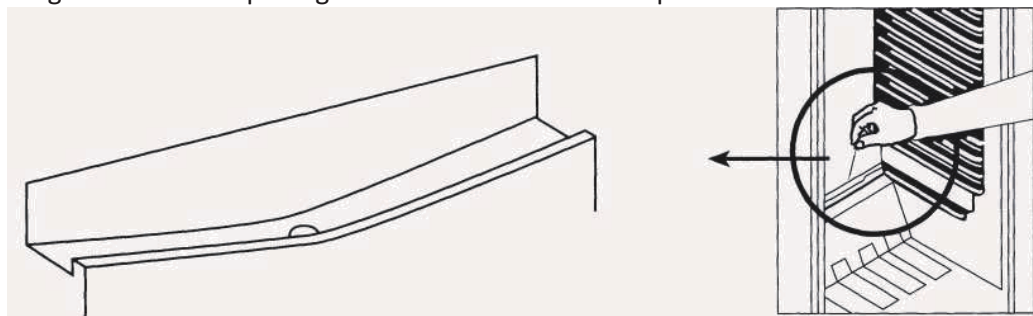


ONTDOOIEN

De koelkast wordt automatisch ontdooid telkens de compressor stopt met werken.

Het dooiwater wordt automatisch naar de afvoeropening geleid en komt in een schaal boven de compressor aan de achterkant van het apparaat terecht waar het vervolgens verdampt.

Zorg dat de afvoeropening in de koelkast nooit verstopt raakt.



Vriesvak ontdooien

Ontdooi het vriesvak regelmatig of wanneer de ijslaag meer dan 3mm dik is.



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

1. Haal de ingevroren levensmiddelen uit het vriesvak en plaats ze tijdelijk in een koele ruimte.
2. Stel de temperatuurregelaar in op positie 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
3. Veeg de condensatie weg met een doek of spons.
4. Veeg het vriesvak droog.
5. Steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de gewenste positie in.

ENERGIEBESPARINGSTIPS

Voor het meest efficiënt energiegebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie zoals aangegeven in de installatie-instructies.
- Laat warme levensmiddelen en drank eerst afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Ontdooi ingevroren levensmiddelen in de koelkast en gebruik de lage temperatuur van de ingevroren levensmiddelen om de gekoelde levensmiddelen af te koelen.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Open het apparaat zo kort mogelijk.
- Zorg dat de deuren altijd juist gesloten zijn.

WERKINGSGELUIDEN

Normale geluiden

- De motoren lopen.
- Koelmiddel stroomt door de buizen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de levensmiddelen uit en berg deze in een koele ruimte op.
3. Maak het apparaat schoon met een zachte doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Veeg de deurpakking alleen schoon met helder water en veeg vervolgens grondig af.
5. Na reiniging, steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuur in op de gewenste instelling.
6. Plaats de levensmiddelen opnieuw in het apparaat.
De LED-lampen in de koelkast kunnen niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lampen niet langer werken, neem contact op met een lokale, bevoegde hersteller.

Reinigingstips

- Verwijder alle planken, deurrekken, groentebakken, verwijderbare accessoires (zoals eierrekjes en ijsblokjeshouder indien meegeleverd) en/of laden uit het apparaat. Was ze af met een warm zeepsopje en een zachte spons. Afspoelen en grondig afdrogen.
- Veeg de interieuronderdelen (inclusief deurschakelaar, temperatuurregelknop en lampafdekking) af met een vochtige doek gedrenkt in een warm zeepsopje. Gebruik voor hardnekkige vlekken soda.
- Veeg de deuren, inclusief randen, af met een microvezeldoek die is bevochtigd met een mild afwasmiddel en water. Gebruik een natte spons en een zachte borstel (zoals een tandenborstel) om vastzittend voedsel te verwijderen.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat is, controleer de volgende punten voordat u contact opneemt met de klantendienst.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Geen elektriciteit op stopcontact.	Controleer of het apparaat juist is aangesloten en ingeschakeld is.
Apparaat maakt veel lawaai.	Kast niet stabiel of vlak.	Zie sectie "Installatie"
Apparaat is niet koel	Temperatuur is niet juist ingesteld. Deur wordt te vaak geopend. Grote hoeveelheid levensmiddelen recent toegevoegd.	Zie sectie "Temperatuurregeling". Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren.

TECHNISCHE GEGEVENS

Beschermingsklasse tegen elektrische schokken	I
Nominale spanning en frequentie	220-240V~ 50Hz
Nominale stroom	0.75A
Nominaal ingangsvermogen	75W
Maximum lampvermogen	1.5W
Koelmiddel/Hoeveelheid	R600a/22g
Netto gewicht	25kg
Isolatie-blaasgas	Cyclopentaan
Tijd voor temperatuurstijging	7 uur

Productinformatieblad

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2019/2016 VAN DE COMMISSIE met betrekking tot de energie-etikettering van koelapparaten

Naam van de leverancier of het handelsmerk: Etablissements Darty & fils © | Moulinex studio

Adres van de leverancier: 9 Rue des Bateaux-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France

Typeaanduiding: MSTTR108WH MSTTR108SL

Type koelapparaat:

Geluidsarm apparaat:	nee	Ontwerptype:	vrijstaand
Wijnbewaarkast:	nee	Ander koelapparaat:	ja

Algemene productparameters:

Parameter		Waarde	Parameter	Waarde
Totale afmetingen (millimeter)	Hoogte	850	Totaal volume (dm ³ of l)	102
	Breedte	500		
	Diepte	565		
EEI		80	Energie-efficiëntieklasse	D
Emissie van akoestisch luchtgeluid (dB(A) re 1 pW)		37	Emissieklasse voor akoestisch luchtgeluid	C
Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar)		111	Klimaatklasse:	gematigd/ subtropisch
Laagste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is		16	Hoogste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is	38
Winterinstelling		nee		

Compartmentparameters:

Compartmenttype		Compartmentparameters en -waarden			
		Compartment -volume (dm ³ of l)	Aanbevolen temperatuurinstelling voor optimale voedselopslag (°C)	Vriesvermogen (kg/24 u)	Ontdooitype (zelfontdooifunctie = Z, handmatige ontdooifunctie = H)
Voorraad	nee	—	—	—	—
Wijnbewaring	nee	—	—	—	—
Kelder	nee	—	—	—	—
Vers voedsel	ja	88,0	4	—	Z

Chill	nee	—	—	—	—
0 sterren of ijsmaker	nee	—	—	—	—
1 ster	nee	—	—	—	—
2 sterren	nee	—	—	—	—
3 sterren	nee	—	—	—	—
4 sterren	ja	14,0	-18	2,4	H
2-sterrengedeelte	nee	—	—	—	—
Compartiment met variabele temperatuur	nee	—	—	—	—
Voor 4-sterrencompartimenten					
Snelvriesfunctie			nee		
Voor wijnbewaarkasten:					
Aantal standaardwijnflessen			—		
Lichtbronparameters ^(a) :					
Type lichtbron			LED		
Energie-efficiëntieklasse			—		
Minimumduur van de door de fabrikant geboden garantie: 24 maanden					
Aanvullende informatie:					
Link naar de website van de leverancier met de informatie zoals bedoeld in punt 4 van bijlage II bij Verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie : www.vandenborre.be					

^(a) zoals vastgesteld overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie.

Klimaatklasse:

- Gematigd: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C".
- Subtropisch: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C".

Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwapparaat.

Over hoe de informatie over een model kan worden gevonden in de productendatabank :
Klik de link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1880860>

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1880862>



DIENST VOOR HERSTELLINGEN EN RESERVEONDERDELEN

Demonteer of herstel het apparaat niet zelf om het risico op een elektrische schok of persoonlijk letsel te vermijden.

Voor professionele herstellingen of het bestellen van reserveonderdelen, neem contact op met de klantenservice van FNAC DARTY.

Reserveonderdelen voor uw apparaten worden binnen 15 werkdagen na het ontvangen van de bestelling geleverd.

Opgelet!

Alle apparaten hebben een garantie van 2 jaar.

De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, ongeoorloofde wijziging, zelf uitgevoerde of niet professionele herstellingen.

Neem contact met ons op:



www.darty.com



0978 970 970

24 uur

7 dagen per week



9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre
in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8u – 18u

Ma naar Zat



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

KOUDSTE ZONE VAN DE KOELKAST



Het hiernaast vermelde symbool geeft de plaats van de koudste zone in uw koelkast aan. Deze zone is aan de onderkant afgebakend door het glas van de groentelade en aan de bovenkant door het symbool of het rek dat zich op dezelfde hoogte bevindt. Om de temperatuur in deze zone te waarborgen, pas de positie van dit rek niet aan.

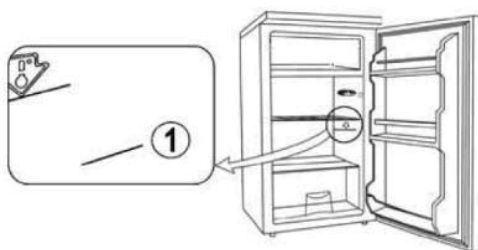
In koelkasten met luchtcirculatie (voorzien van een ventilator of No Frost modellen) is het symbool van de koudste zone niet aanwezig omdat de temperatuur in de volledige kast dezelfde is.

DE TEMPERATUURINDICATOR INSTALLEREN

Uw apparaat is uitgerust met een temperatuurindicator, die zich in de koudste zone bevindt, zodat u het apparaat nauwkeurig kunt instellen.

OPGELET: Deze indicator is alleen geschikt voor gebruik met deze koelkast, gebruik het niet voor een andere koelkast (de koudste zone kan namelijk verschillend zijn) of voor een ander doeleinde.

TEMPERATUURINDICATOR: KOUDSTE ZONE VAN UW KOELKAST.



VERIFICATIE VAN DE TEMPERATUUR IN DE KOUDSTE ZONE

• Dankzij de temperatuurindicator kunt u regelmatig controleren of de temperatuur in de koudste zone juist is. De temperatuur binnenin de koelkast is namelijk afhankelijk van meerdere factoren zoals de kamertemperatuur, de hoeveelheid bewaarde levensmiddelen en het aantal keren de deur wordt geopend. Houd rekening met deze factoren wanneer u het apparaat instelt.

Als de indicator "OK" weergeeft, geeft dit aan dat uw thermostaat juist is ingesteld en de temperatuur in de koelkast correct is.

Als de kleur van de indicator wit is, geeft dit aan dat de temperatuur te hoog is. Verhoog in dit geval de thermostaat en wacht 12 uur om de indicator opnieuw te bekijken.

Na het inbrengen van levensmiddelen of het openen van de deur, is het mogelijk dat de indicator enige tijd wit is.



Juiste instelling



Te hoge
temperatuur, regel
de thermostaat

Table of Contents

WARNINGS.....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	7
NAMES OF PARTS.....	8
DOOR CONVERSION	8
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE	11
INSTALLATION	11
AMBIENT TEMPERATURE.....	11
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE.....	12
POWER FAILURE.....	12
TEMPERATURE CONTROL	12
MOVING YOUR APPLIANCE	12
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT	13
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT	16
DEFROSTING	19
TIPS FOR SAVING ENERGY	19
OPERATING NOISES	19
CLEANING AND MAINTENANCE	20
TROUBLESHOOTING	21
SPECIFICATIONS	21
PRODUCT INFORMATION SHEET.....	22
REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE.....	24
DISPOSAL	25

**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS
CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

WARNINGS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Regarding the details instructions for cleaning the surfaces in contact with food and splash area, refer to the section “Cleaning and Maintenance” in page GB-20.

The appliance shall not be exposed to rain.

WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

CAUTION: The cooling system is under high pressure. Do not touch it. Contact qualified maintenance services before disposal.

INSTALLATION: DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

For disposal of the appliance:

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

For installation, servicing:

Appliance should be placed on a horizontal floor and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.

For handling:

Always handle the appliance to avoid any damage.

WARNING: For making ice (ice cubes), use potable water only.

Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

WARNING: To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.



- **Warning; Risk of fire / flammable materials**
- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
 - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
 - If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

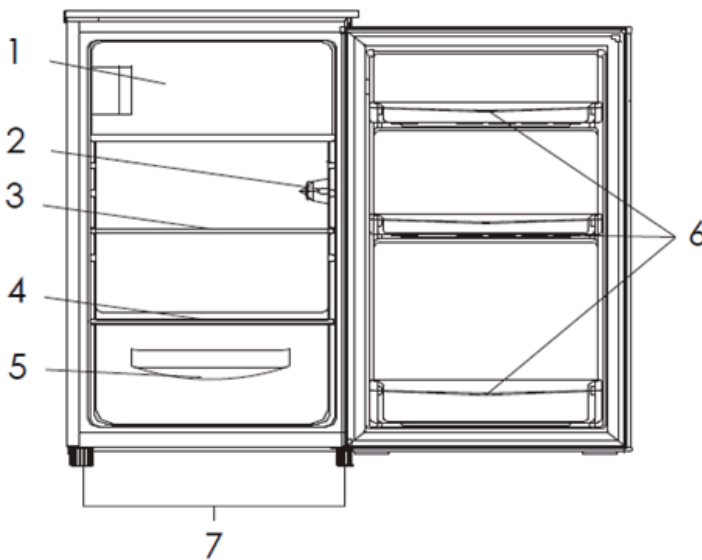
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer compartment as the low temperature may cause 'freezer burns' on the lips.
- Do not stand or support yourself on the base or door, etc.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer compartment.

Dispose of your old appliance

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.

Refrigerant and blowing gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

NAMES OF PARTS



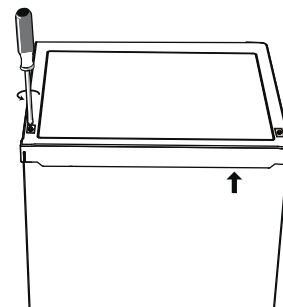
1. Freezer compartment
2. Temperature control knob with light assembly
3. Glass shelf
4. Vegetable container cover
5. Vegetable container
6. Door shelves
7. Levelling feet

DOOR CONVERSION

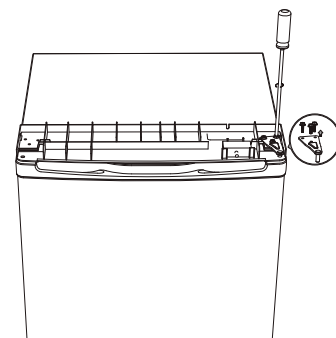
If you need to hinge the doors on the opposite sides it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician.

Before you reverse the doors, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use a crosshead screwdriver and a spanner (both not supplied).

1. Remove the screws holding the top cover to the appliance. Remove the top cover.



2. Unscrew the three screws and then remove the top hinge.



3. Lift the door off the appliance and then place it on a padded surface to avoid scratching.

Recommended food arrangement

Freezer compartment (-18°C)

Freezing, storage of frozen food

Refrigerator compartment (4°C)

Cold air sinks so the bottom part is the coldest. Store your food in the optimal space to enjoy the fresh taste.

Top section:	canned food, bread, cake...
Middle section:	dairy products, ready-made food, desserts, meat, meat products, delicatessen ...
Container:	fresh fruit, vegetables, salads...

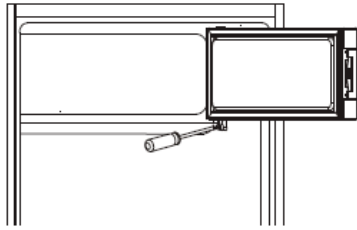
Door shelves (2°C ~ 8°C)

Top section: eggs, butter, cheese...

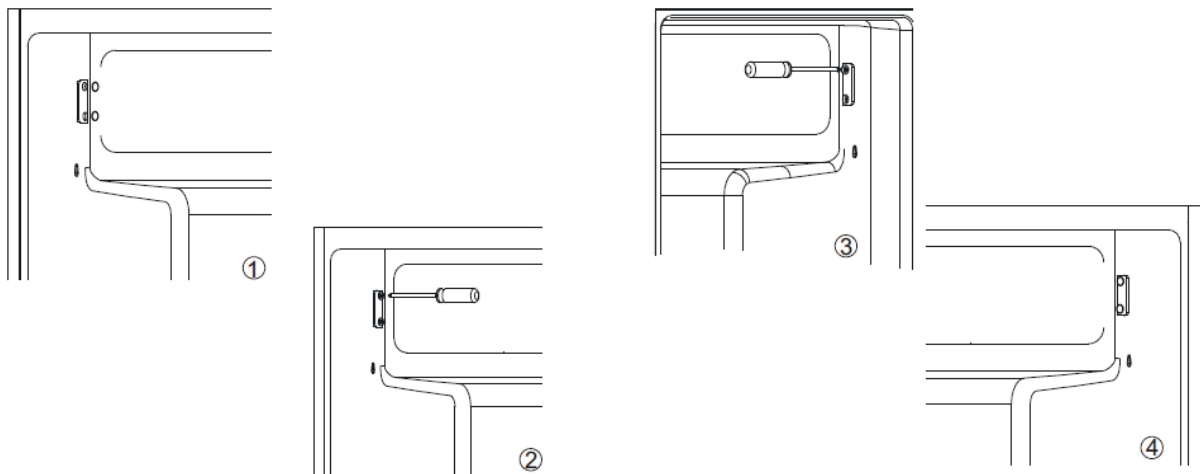
Middle section: beverages, cans, bottles...

Bottom section: beverages, cans, bottles...

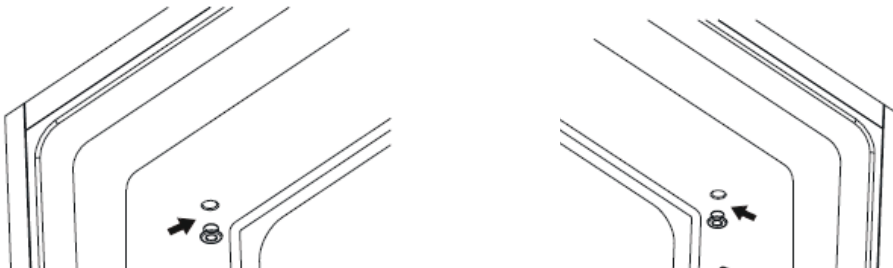
4. Remove the hinge of freezer compartment door.
5. Lift the freezer compartment door off the hinge pin and place the door on a soft pad to avoid scratching.



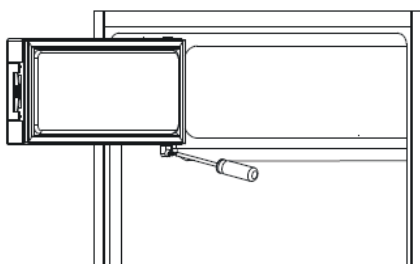
6. Remove screw covers and unscrew the freezer compartment door holder. Then refit them to the opposite side.



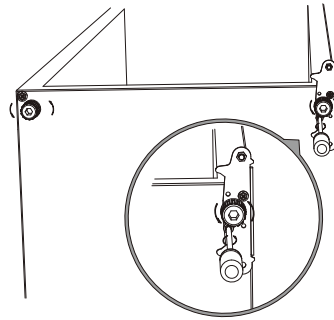
7. Transfer and fit the hinge hole covers to the opposite side.



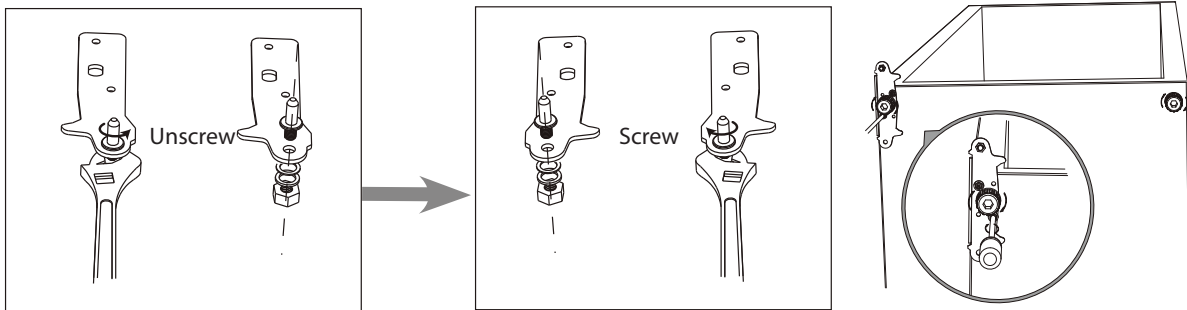
8. Secure the hinge on the opposite side. Reverse the freezer compartment door and set it on the hinge.



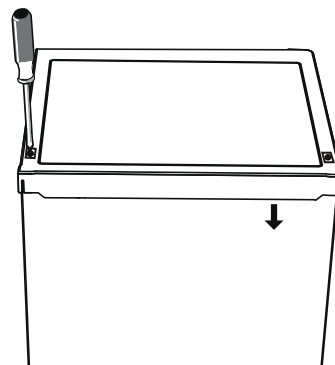
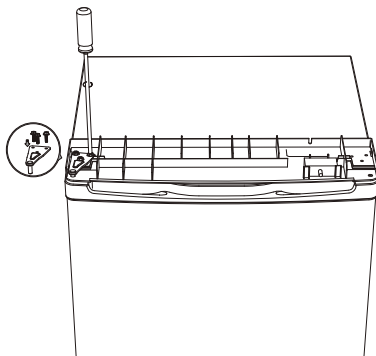
9. Remove the two screws holding the bottom hinge. Remove the bottom hinge. Remove the left front leg and transfer it to the right side.



10. Before replacing the bottom hinge, remove the hinge pin and reverse the direction of the hinge. Reassemble the bottom hinge on the left hand side using the two screws. Refit the hinge pin into the bottom hinge.



11. Refit the refrigerator door and secure the top hinge with three screws. Refit the top cover using the screws.
- Ensure that the door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the screws.



BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your appliance to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

INSTALLATION

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

To ensure adequate ventilation for the appliance, allow a minimum of 10 cm of airspace on each side of the cabinet.

For uneven surfaces, front feet can be aligned.

AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 16°C and 38°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

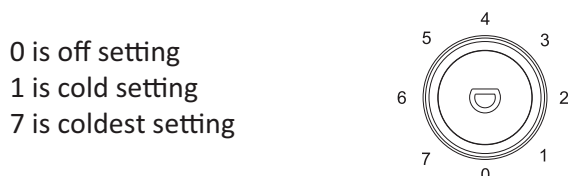
- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 7 hours. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

TEMPERATURE CONTROL

The appliance is controlled with a temperature control knob located inside the appliance. Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.



In the 0 position the appliance does not operate (the cooling system is switched off), but power supply is not interrupted.

The running time and temperature are affected by where the appliance is located, how often the door is opened and the temperature of the room the appliance is located in.

When you use the appliance for the first time or after defrosting, adjust the control knob to the coldest setting for at least 2 hours before introducing food to be stored, and then readjust to the middle setting.

MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the appliance to avoid any shock.
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Your appliance uses isobutane (R600a) as a refrigerant. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas, it is explosive. Therefore you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. In the event of a leak caused by damage to the cooler elements, move your appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

DOOR OPEN WARNING LIGHT

If the door is left open for approximately 60 seconds, the LED light will flash 3 times and then stop flashing for a few seconds. The LED light will repeat this cycle until the door is closed.

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

Use the freezer compartment

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

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

Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the 'use by /best before/best by/' date.
- If possible, transport deep - frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

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

- The following foods are suitable for freezing:

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

- The following foods are not suitable for freezing:

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

Packing frozen food

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

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

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food.

The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/best by/' date, you must freeze them before the expiry of this date.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

Making ice cubes

Fill the ice cube tray (not supplied) with $\frac{3}{4}$ full of drinking water and place in the freezer compartment. If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt tool only. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

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

Fresh food care

For best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.
- Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

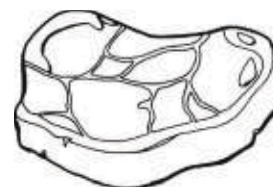
Dairy foods and eggs

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



Red meat

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



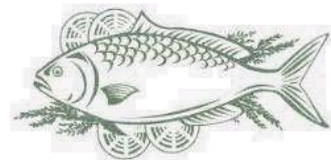
Poultry

- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.



Fish and seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish.



Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.

- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

Precooked foods and leftovers

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



Vegetable and fresh fruit

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods:
Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes

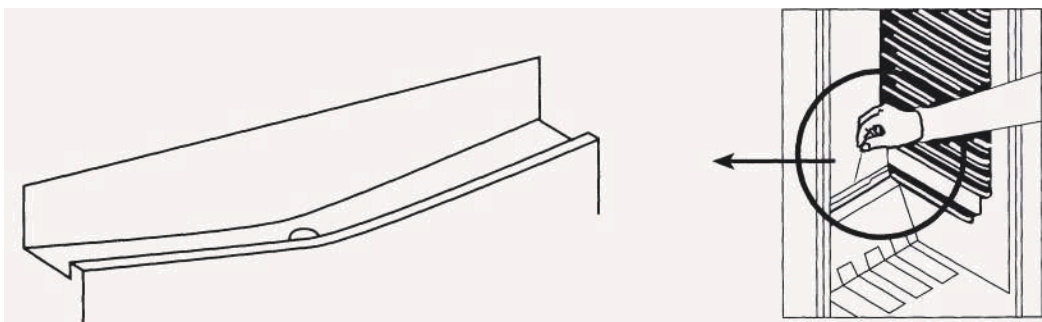


- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, and mangoes.

DEFROSTING

The fridge compartment defrosting process is carried out automatically every time the compressor stops. The defrost water is automatically routed to the drain port and into a tray placed on the top of the compressor to the rear of the appliance from which it evaporates.

Make sure the drain port on the fridge at the rear of the appliance is kept clear.



Freezer compartment defrosting

The freezer compartment will need defrosting periodically or when the frost is more than 3mm thick.



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

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to the 0 position and disconnect the mains plug from the mains socket.
3. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
4. Wipe dry the freezer compartment.
5. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.

TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the fridge compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the doors are always closed properly.

OPERATING NOISES

Normal noises

- Motors are running.
- Refrigerant is flowing through the tubing.

CLEANING AND MAINTENANCE



Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

1. Unplug the appliance from the mains socket.
2. Take out the food and store in a cool location.
3. Clean the appliance with a soft cloth, warm water and detergent.
4. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
5. After cleaning, reconnect and adjust the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.

Cleaning Tips

- Remove all shelves, door shelves, vegetable containers, removable accessories (such as egg tray and ice cube tray if included) and/or drawers from the appliance. Wash them in warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior parts (including door switch, temperature control knob and lamp cover) with a damp cloth soaked in a mixture of warm water and dishwashing liquid. For stubborn stains, use baking soda.
- Wipe down the doors, including edges, with a microfiber cloth dampened with a mild dishwashing liquid and water. Use a wetsponge and soft brush (such as toothbrush) to remove any stuck-on food.

The LED lights in the fridge cannot be replaced by the user. If the LED lights stop working, please contact the local authorised service agent.

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

Problem	Possible causes	Possible solution
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected and power switched on.
Appliance is noisy.	Cabinet not stable or level.	See “Installation” section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct. Frequent door openings. Large amount of food recently added.	See “Temperatures Control” section. Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

SPECIFICATIONS

Electric shock protection class	I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Rated current	0.75A
Rated power input	75W
Maximum lamp power	1.5W
Refrigerant/Amount	R600a/ 22 g
Net weight	25kg
Insulation blowing gas	Cyclopentane
Temperature rise time	7 hours

Product Information Sheet

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2016 with regard to energy labelling of refrigerating appliances

Supplier's name or trade mark: Etablissements Darty & fils © | Moulinex studio

Supplier's address: 9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France

Model identifier: MSTTR108WH MSTTR108SL

Type of refrigerating appliance:

Low-noise appliance: no Design type: freestanding

Wine storage appliance: no Other refrigerating appliance: yes

General product parameters:

Parameter		Value	Parameter	Value
Overall dimensions (millimeter)	Height	850	Total volume (dm ³ or l)	102
	Width	500		
	Depth	565		
EEI		80	Energy efficiency class	D
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)		37	Airborne acoustical noise emission class	C
Annual energy consumption (kWh/a)		111	Climate class:	temperate/subtropical
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		16	Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	38
Winter setting		no		

Compartment Parameters:

Compartment type		Compartment parameters and values			
		Compartment Volume (dm ³ or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C)	Freezing capacity (kg/24 h)	Defrosting type (auto-defrost = A, manual defrost = M)
Pantry	no	—	—	—	—
Wine storage	no	—	—	—	—
Cellar	no	—	—	—	—
Fresh food	yes	88,0	4	—	A
Chill	no	—	—	—	—

0-star or ice-making	no	—	—	—	—
1-star	no	—	—	—	—
2-star	no	—	—	—	—
3-star	no	—	—	—	—
4-star	yes	14,0	-18	2,4	M
2-star section	no	—	—	—	—
Variable temperature compartment	no	—	—	—	—
For 4-star compartments					
Fast freeze facility			no		
For wine storage appliances					
Number of standard wine bottles			—		
Light source parameters (a) :					
Type of light source			LED		
Energy efficiency class			—		
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer : 24 months					
Additional information:					
Weblink to the supplier's website, where the information in point 4 of Annex II of Commission Regulation (EU)2019/2019 is found : www.darty.com					

^(a) as determined in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2015.

Climate class:

- Temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C'.
- Subtropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C'.

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

To find the model information in the product database :
Click the link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1880860>

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1880862>



REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE

Do not disassemble or repair the appliance by yourself. Failure to do so may result in an electric shock or personal injury.

To access to professional repair and order spare parts, please get the support from FNAC DARTY after-sales service.

Spare parts for your appliances will be delivered within 15 working days after having received the order.

Please Note !

All appliances have a 2-year warranty.

Warranty does not cover damages caused due to improper installation, unauthorized modification, self-repair or non-professional repair.

Contact us at :



www.darty.com



0978 970 970

24 Hours

7 Days a week



9 Rue des Bateaux-Lavois,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre
in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8 AM – 6 PM

Mon to Sat



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 12/01/2024

THE COLDEST PART OF THE REFRIGERATOR



The symbol indicates the location of the coldest part of your refrigerator. This area is in between the vegetable compartment at the bottom and the symbol at the top, or the shelf at the same height. In order to maintain the temperature in this area, make sure not to change the position of this shelf.

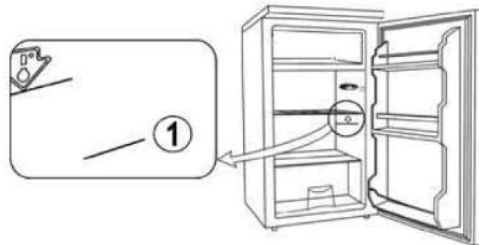
In pulsed air refrigerators (equipped with a fan) or No Frost models, the coldest area symbol is not shown because the temperature is uniform throughout the interior.

INSTALLING THE TEMPERATURE INDICATOR

To help you adjust your refrigerator correctly, it is equipped with a temperature indicator that you can use to control the average temperature in the coldest area.

WARNING: This indicator is only intended for use in your refrigerator. Do not use it in another refrigerator (as the coldest area will not be the same) or for any other purpose.

TEMPERATURE INDICATOR: THE COLDEST PART OF YOUR REFRIGERATOR



CHECKING THE TEMPERATURE IN THE COLDEST AREA

- Using the temperature indicator, you should regularly check that the temperature is correct in the coldest part of your refrigerator. The temperature inside your refrigerator depends on a number of factors, such as the outside room temperature, how full your refrigerator is, and how often you open the door. Take these factors into consideration when adjusting your appliance.

When the indicator shows "OK", it means your thermostat is set properly and the temperature inside your refrigerator is correct.

If the indicator is white it means the temperature is too high, so you should increase the thermostat and wait for 12 hours before checking the indicator again.

After loading the refrigerator or opening the door, the indicator may turn white for a few seconds.



Correct setting



Temperature too high – adjust the thermostat

Déclaration UE de Conformité N°862024010005

EU Declaration of Conformity

EU- Conformiteitsverklaring

Declaración UE de Conformidad

Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR

Product Description:

REFRIGERATOR-FREEZER

Productbeschrijving:

KOEL-/VRIESCOMBINATIE

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

Moulinex studio

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

MSTTR108WH MSTTR108SL

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

*The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union
harmonisation legislation:*

*Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende
harmonisatiewetgeving van de Unie:*

*El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización
pertinente de la Unión:*

*O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização
da União aplicável:*

Reference number

- ☒ 2014/30/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2009/125/EC
- ☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

LVD :

EN 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019 + A11: 2020
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021
EN 62233:2008

ErP :

(EU) 2019/2016 (EU) 2019/2019 (EU) 2021/340 (EU)2021/341
EN 62552-1:2020 EN 62552-2:2020 EN 62552-3:2020
EN 60704-1:2010+A11:2012
EN 60704-2-14:2013+A11:2015+A1:2019

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:



Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, janvier 5, 2024

DocuSigned by:

Predrag Petricevic

EA30F3FB8F314D0...

